
ISSN 0235—6368
Дім сад город
9
1992
Тб/

Юридичні консультації

Право на заповіт

Чи може власниця (власник) господарства заповідати своє майно онукові, коли ще живуть його батьки?

В. Гандзій, *Луганська обл.*

З 15 квітня 1991 року в Україні чинний Закон «Про власність».

Метою цього Закону є забезпечення вільного економічного самовизначення громадян, використання природного, економічного, науково-технічного та культурного потенціалів держави для підвищення рівня життя її народу.

Право власності охороняється законом. Держава забезпечує стабільність правовідносин власності.

Однією із форм власності в Україні є індивідуальна власність.

Відповідно до статті 4 названого Закону власник на свій розсуд володіє, користується і розпоряджається належним йому майном. Він має право вчиняти щодо свого майна будь-які дії, що не суперечать закону.

Зокрема, кожний громадянин може залишити за заповітом усе своє майно або частину його одній або кільком особам — як тим, що входять, так і тим, що не входять до кола спадкоємців за законом, а також державі або окремим державним, кооперативним та іншим громадським організаціям.

Заповідач може у заповіті позбавити права спадкоємства одного, кількох або всіх спадкоємців за законом. Однак згідно із статтею 535 Цивільного Кодексу України неповнолітні або непрацездатні діти спадкодавця, а також непрацездатні дружина, батьки і утриманці померлого успадковують незалежно від змісту заповіту не менше двох третин частки, яка належала б кожному з них при спадкоємстві за законом.

Заповіт повинен бути укладений у письмовій формі із зазначенням місця і часу його укладання, підписаний особисто заповідачем і нотаріально засвідчений.

Заповідач може в будь-який час змінити або скасувати зроблений ним заповіт і скласти новий. Заповіт, складений пізніше, скасовує попередній повністю або в частині, в якій він йому суперечить. Заповідач може скасувати або змінити заповіт, подавши про це заяву до державної нотаріальної контори.

Для придбання спадщини необхідно, щоб спадкоємець її прийняв. Не допускається прийняття спадщини під умовою або із застереженнями. Визнається, що спадкоємець прийняв спадщину, якщо він фактично вступив в управління або володіння спадковим майном; якщо він подав державній нотаріальній конторі за місцем відкриття спадщини заяву про прийняття спадщини.

Зазначені дії повинні бути вчинені протягом шести місяців з дня відкриття спадщини. Часом відкриття спадщини визнається день смерті спадкодавця. Місцем відкриття спадщини вважається останнє постійне місце проживання спадкодавця.

Свідоцтво про право на спадщину видається спадкоємцям після закінчення шести місяців з дня відкриття спадщини державною нотаріальною конторою за місцем відкриття спадщини.

При спадкоємстві як за заповітом, так і за законом свідоцтво може бути видане і раніше закінчення шести місяців з дня відкриття спадщини, якщо в державній нотаріальній конторі є дані про те, що, крім осіб, що заявили про видачу свідоцтва, інших спадкоємців немає.

Про розміри державного мита ми друкували консультацію в попередньому номері журналу.

Тінь від сусідського саду...

У листах до редакції читачі обурюються вчинками тих сусідів, які висаджують фруктові дерева біля самих меж городів і дачних ділянок, бо дерева виростають і потім їхні крони переходять за межі й затінюють землю, на якій нічого не росте.

Ось і Ф. В. Вербенко із м. Ладижина на Вінниччині у своєму листі пише: «Прошу роз'яснити на сторінках «ДСГ», на якій відстані від межі повинен сусід садити свої дерева? Я звертався до Тростянецької райради і Ладижинського міськвиконкому й там мені відповіли, що про це ніде й нічого не сказано.

А справа в тому, що мій город майже по самій межі сусіди обсаджують деревами й здебільшого горіхами, гілля яких переходить на мій бік до 3—4 метрів й на відстані 1—2 метри на моєму городі нічого не росте, тому що гілля затінює сонце».

З листом Ф. В. Вербенка та листами інших читачів, у яких порушувалася ця проблема, редакція ознайомила юриста. На жаль, до сьогоднішнього дня наші правові інститути ще не виробили чинного законодавства з цього питання. Щоправда, садові товариства для своїх членів створили свій власний Статут. Окремі його норми коментує наш юрист.

Відповідно чинним Статутам садівничих товариств їхні члени мають право, на визначених їм ділянках, будувати будинки і господарські споруди для утримання домашньої птиці, кролів, зберігання домашнього реманенту. На цих земельних ділянках можна також зводити теплиці й інші приміщення для вирощування сільськогосподарських культур.

Літній будинок слід ставити від межі не ближче 3-х метрів. Найменша відстань між спорудами повинна бути такою: від приміщення для утримання домашньої птиці і кроликів до вікон будинку — 7 м, від туалету до будинків — 12 м, від межі сусідньої ділянки до будинку (другого сусіда) — 3 м, до інших приміщень (на дачній ділянці) — 1 м, до вольєрів з домашньою птицею — 4 м, до стовбурів високих дерев (яблунь, груш та ін.) — 3 м, середньорослих (вишня, слива й ін.) — 2 м, кущів — 1 м.

Правління садівничого товариства зобов'язане здійснювати контроль за додержанням членами товариства цих статутних положень і за закладанням саду, за його доглядом, за порядком на території ділянки. Правління також розглядає заяви і скарги членів садівничих товариств і вживає, виходячи із заяв і скарг, відповідних заходів.

К. О. Тимофеєва,
юрист



Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник — Мліївський НДІ садівництва Лісостепу України ім. Л. П. Симиренка

Зареєстрований Держкомпреси України, серія КП, № 153

Видається з 1989 р.

Читачі радять, пропонують, запитують

Від аматора — до фахівця

Я себе вважаю дуже старим читачем вашого журналу, ще з... 1946 р. В ті роки виходив подібний журнал під назвою «Сад та город». А користувався він авторитетом більшим, ніж популярні тоді журнали «Агробіологія» та інші.

Чим завоював авторитет? По-перше, подавався матеріал в дуже доступній формі, простою селянською мовою, хоч на вигляд був сіренький, фотографії чорно-білі або взагалі схеми. Його передавали від однієї хати до іншої, загорнутим у жовтий папір, яким обмотували лафети гармат на заводах.

По-друге. В ті часи ширився рух юних мічурінців. Мічурінські методи створення нових сортів багатьох із нас повели за собою до хліборобської ниви. Нам би й зараз не завадило відтворити такий рух. Бо де ви тепер знайдете таких господарів-новаторів, якими були тодішні вчені і практики?

Нашому сучасному «Дому, саду, городу» треба, на мій погляд, йти в ногу з життям. Я, зокрема, рекомендую таке.

Журналові потрібні постійні дописувачі, які знали б справу, зуміли вибрати головне і доступною мовою написати. Я б радив редакції створити при журналі добровільні сільськогосподарські товариства, які б не надіялись на те, що хтось пошле їм милостиню, а своїми силами довели, що є простіший спосіб впровадження в практику досягнень науки. І практично це зробити можна.

В одному із сільськогосподарських технікумів, інститутів чи на дослідній станції організувати постійний центр товариства. Надати йому право закупівлі у великій кількості насіння, а потім забезпечувати (за гроші, чи без них, це справа товариства) ним його членів. Цим шляхом можна піти і в забезпеченні малогабаритною технікою (міні-трактори, міні-комбайни, мотоблоки). Це дало б змогу кожному, хто займається сільським господарством, вести справу надійно, ефективно, по-науковому, особливо, що стосується сортового складу овочевих культур. І технологію буде розроблено не для великих масивів, а для маленьких наших соток, а значить, і продуктивність буде вищою. Щедрішими стануть наші столи на овочі, фрукти, ягоди.

Для степової зони Дніпропетровської області — це цілком прийнятна ідея. Ви ж подивіться на її територію: 5 сільськогосподарських технікумів, один вищий навчальний заклад, інститут кукурудзи, кілька дослідних станцій, сортодільниць тощо.

Все, що пишу, — не нове, а давно забуте старе. Ще в 1909 році при освоєнні наших степів селяни об'єднувались в товариства. То чому нам не спробувати?

Тож раджу редакції «ДСГ» добре обміркувати мою пропозицію і виступити ініціаторами в цей перебудовчий період. Розробку цієї ідеї я зможу обгрунтувати і викласти в окремій статті. Чи, може, хто заперечить мені своїми кращими пропозиціями. Сподіваюсь на підтримку моєї ідеї: від аматора — до фахівця.

А. Ю. ЛИТВИНЕНКО,
завідуючий заочним відділенням
Ерастівського радгоспу-технікуму,
Дніпропетровська область

Хочемо жити в селі

Мені 19 років. Одружена, дитині 6 місяців. Хочемо влаштувати своє життя в селі, але поки що нічого не виходить. Живемо в Києві, та ні квартира, ні міська прописка нас тут не тримає. Мріємо мати свій будинок, свою землю, десь соток 30, корову й поросят, птицю. А ще я дуже люблю тварин, то могла б тримати й коня. І хочу, щоб мої діти в майбутньому дихали чистим повітрям і їли свіжі овочі та фрукти без нуклідів.

Та ось об'їздили з чоловіком усю Київську область, але виявилося, що ми ніде й нікому не потрібні.

Чоловікові 20 років. На жаль, з дитинства хворіє на серце і все-таки працює. За професією — плиточник, а я майстер-штукатур II розряду. Й пишу цього листа до редакції з надією, що, може, хтось із читачів «ДСГ» знає адреси господарств, де потрібні молоді руки (ми можемо працювати й на інших, не за своєю професією, сільськогосподарських роботах), й напише нам. Бо досі в нас склалося таке враження, що ми тільки ведемо балачки про те, що старіють і порожніють села, що з них виїжджає молодь і ніхто не повертається. Адже ми вже на власному досвіді переконалися, що й нині по-справжньому ніхто або майже ніхто з тих, хто мав би дбати про відродження і добробут українського села — і не лише сьогоднішнього, а й майбутнього — на практиці цим не займається. А я, наприклад, знаю багато молодих людей і цілих сімей, котрі сьогодні можуть назавжди виїхати із міст до села й там жити постійно. Якщо надрукуєте мого листа, то підпишіть просто — **Оксана.** А адреса моя така: м. Київ, вул. Метрологічна, 14-а, кв. 16.

Допоможіть молодій сім'ї

Я безробітна з немовлям на руках. Раніше ми жили в селі. Я довго пролежала в лікарні. Легкої роботи не було, а на важкій за станом здоров'я працювати не могла.

Потім ми з чоловіком переїхали до міста з надією, що там я зможу знайти бодай яку-небудь неважку роботу. Але й тут влаштуватись не вдалося, хоч я шукала роботу всюди, зверталася і до бюро працевлаштування, завадило й те, що я не мала ще 18 років. Так я й залишилася без будь-яких засобів до життя, будучи вагітною.

Тоді звернулася до соцзабезу, а там сказали, що зараз усім нелегко, ось народите дитину й вам тоді платитимуть. І я все знесла. Народила дитину. Зараз мені платять 200 купонів, а на дитину не дають, бо, кажуть, затримка з грошима і платитимуть місяців через 4. А донька росте. Щоб купити лише одні повзунки, потрібно заплатити 40—60 купонів, я вже не кажу про якісь цяцьки або коляску, яка сьогодні коштує 1800 крб. І ще ж потрібне дитяче харчування. А в чоловіка зарплата 800—1300 купонів на місяць.

Ось чому я звертаюся до добрих людей: можливо, у когось залишилися дитячі речі, їм не потрібні, але такі, якими ще можна користуватися, або іграшки, то, будь ласка, поділіться з нами. Ми вам будемо дуже вдячні.

Мені соромно давати свою домашню адресу, а писати й висилати речі можна на таку адресу: 258100, Черкаська обл., м. Золотоноша, Головпоштамт, до запитання, пред'явнику паспорта УП — СР, № 673971.

З повагою Н...

Запас на зиму

Хазяйновиті люди живуть на Закарпатті. Власні продовольчі проблеми вони вирішують в основному на присадибних ділянках. Характерною в цьому відношенні є сім'я пенсіонерів Хаванів Михайла Тимофійовича і Марії Михайлівни з Ужгородського району. Крім винограду, плодів та ягід, сім'я вирощує картоплю, столові буряки, цибулю, часник та інші овочеві культури для власного споживання.



На знімку: Марія Михайлівна Хаван з онукою плетуть вінки цибулі й часнику, буде запас на зиму.

Фото П. Лук'яненка

Розлусна кукурудза

Чула, що є така кукурудза, яка називається розлусною і нібито дуже смачна, коли зерна підсмажити. Дуже хотілося б прочитати на сторінках «ДСГ» про властивості цієї кукурудзи, як і де її можна вирощувати.

Світлана Григоренко, Донецька обл.

З літературних джерел відомо, що вперше розлусну кукурудзу почали вирощувати в Перу, Чілі та Болівії. У стародавніх перуанських могильниках знайдено посуд із зображенням на ньому качанів розлусної кукурудзи. Пізніше індійські племена занесли її до Центральної Америки й на південь Мексіки.

За біохімічними дослідженнями, у зерні цієї кукурудзи містяться в легкозасвоюваній формі майже всі необхідні поживні речовини. У різних сортів від 6 до 21% білка, біологічна цінність якого рівнозначна яловичині. Високий вміст також жиру, який у нових формах розлусної кукурудзи, виведених за останні роки селекціонерами США й Канади, сягає майже 10%.

Залежно від сорту (гібриду) зернівка буває білого, темно-оранжевого, жовтого, рожевого, червоного, чорного, коричневого, фіолетового, темно-синього кольору.

Повітряні зернини, одержувані після термічної обробки, мають приємний запах, високу калорійність, добре засвоюються. Вони не потребують будь-якої кулінарної підготовки і використовуються у вигляді сухих сніданків. Навіть подрібнені на окремі шматочки, зернини не втрачають здатності вивертатися назовні у вигляді пухкої і пористої маси. У такому вигляді вони і споживаються. Головна перевага цих ласощів — від них не можна потовстіти.

Залежно від форми зернівки розрізняють дві групи розлусної кукурудзи: рисову — з дзьобоподібною верхівкою і перлову — з округлою. Перлова кукурудза за зовнішніми ознаками подібна до дрібно-зернистих кременистих сортів. Зерно дрібне. Мінімальна маса 1000 зернин сорту Просовидна становить 30—35 г. Вміст крохмалю у зерні 71—83%. Розлусна кукурудза використовується у харчовій промисловості для приготування круп і пластівців. Отже, як правильно вирощувати цю культуру на присадибній ділянці?

Насамперед слід мати на увазі, що вона вимоглива до родючості грунту. Добре росте на пухких грунтах з глибоким гумусним горизонтом, доброю повітропроникністю і вологоутримуючою здатністю, зокрема, на легких суглинкових чорноземах, суглинкових темнокаштанових грунтах.

Кращі попередники — бобові та овочеві культури, кормові буряки і картопля.

Ця культура досить вибаглива і до умов живлення. Рік на рік не схожий — один перезволожений, другий посушливий. А яка користь від добрив, коли їх кинемо у сухий грунт? Тому органічні добрива (перегній) — 400—600 кг на 100 $м^2$ — треба вносити безпосередньо під оранку чи перекопування на глибину 22—25 см.

Розлусна кукурудза на Україні представлена такими сортами: Рисова 645, Жемчужна 227, Жемчужна 304, Молдаванка, а також сортолінійними гібридами Дніпровський 921 ТВ, Дніпровський 927 ТВ, Майкопський 4. Кожен з них можна вирощувати на присадибних ділянках.

В різних районах України поширені також сорти та гібриди як іноземного походження, так і місцевих сортотипів. Серед них ранньостиглі сорти Том Тумб, Ірікввойс, Амбер, Закарпатська біла, гібриди — Сонячна гора, Айова 7, Айова 8, Пукамкова 6, середньостиглі сорти Золота королева, Словацька перлова, гібрид Небраска.

Збираючись вирощувати розлусну кукурудзу, потрібно перш за все враховувати тривалість вегетаційного періоду і відповідно до цього вибирати такий сорт чи гібрид, який зможе достигти в даних умовах.

Перед сівбою насіння обробляють в 1%-ному розчині марганцівки (1 г на 100 мл води). Для цього його в марлевій торбинці опускають у розчин на 10 хв, потім ретельно промивають у чистій воді. Така обробка цілком безпечна і застосовується не тільки для підвищення стійкості рослин проти хвороб, а й для того, щоб задовольнити їхню потребу в мікроелементі марганці.

Сівбу починають тоді, коли середньодобова температура грунту на глибині 10 см досягне 10—12°С. Орієнтиром може бути повне цвітіння абрикосів.

Розлусна кукурудза — рослина світлолюбна, короткого дня. Навіть незначне затінення помітно знижує врожай. Ось чому її необхідно розміщувати на відкритій площі, а в північних районах — на південних схилах.

Сіяти краще рядковим способом, щоб на погонному метрі на період збирання було не менше 5—6 рослин. Ширина міжрядь 60—70 см, глибина загортання насіння 3—4 см. Якщо верхній шар грунту на час сівби підсох, насіння слід загортати глибше, у вологий шар. На 10 $м^2$ витрачають 15—20 г насіння. Кращому запиленню сприяє висів квадратними блоками.

Площу одразу ж прикотковують, через 4—5 днів — перше «сліпе» досходове розпушування. Проривають у фазі 3—4 листків.

Розлусна кукурудза росте повільно і бур'яни можуть випередити її в рості. Тому найкраще розпушувати грунт і знищувати бур'яни в рядках сапою. Бо тільки чисті посіви — запорука високої продуктивності рослин.

Ця культура особливо потребує поживних речовин у початковий період росту. Перше підживлення проводять у фазі 3—5 листочків, друге, коли рослини досягають висоти 50—70 см. Добрива (3—5 кг перегною і 2—3 кг попелу або 30—50 кг гноївки і 3—5 кг пташиного посліду на 100 $м^2$) вносять на глибину 10—12 см і на відстані 20—25 см від рядків.

Особливо добрі наслідки дає підживлення невдовзі після дощу.

Розлусна кукурудза має ряд негативних ознак — багатостебельність, низьку стійкість до шкідників і хвороб. Вона пошкоджується більш як 40 різними хворобами. Найнебезпечніша пухирчаста сажка, яка уражує листки, стебла, качани і проявляється у вигляді наростів (пухирців) з білою або рожевою оболонкою. В пухирцях утворюється чорна маса спор гриба.

В боротьбі з хворобами кукурудзи важливе значення має правильна агротехніка: оптимальні строки висіву, збалансоване живлення і дбайливий догляд за рослинами.

Готова продукція, так звана «повітряна» кукурудза, високопоживна і користується великим попитом населення в США, Канаді, Мексиці, Франції, Італії, Румунії, Індії, Китаї як дешевий делікатес.

На Україні цей продукт здебільшого називають «баранцями». Делікатес до смаку не тільки дітям, а й дорослим.

Повітряну кукурудзу можна приготувати і в домашніх умовах, найкраще в електричних жаровнях, використовуючи арахісову олію. За високої температури вона не підгоряє, пом'якшує продукцію, надає їй ароматичності і приємного смаку. Подібними властивостями відзначається і кокосова олія, дещо гірша — кукурудзяна. Однак можна брати і звичайну соняшникову олію.

Користуватись вершковим маслом не слід, бо за температури 150—200°С воно починає горіти, що надає продукції гіркого смаку і неприємного запаху.

Рецепти приготування «повітряної» кукурудзи були опубліковані в журналі «Дім, сад, город» № 6 за 1990 рік.

Варто лише зауважити, що для одержання високоякісного зерна качани після збирання необхідно підсушувати в природних умовах до вологості 12—14%.

При неповному достиганні (75—80%) розвертання зернин і збільшення їхнього об'єму скорочується майже наполовину. Зерно штучного сушіння з вихідною вологістю до 9% дуже погано або й зовсім не розлускується і в процесі нагрівання пригоряє.

Як бачимо, і смачна, і корисна розлусна кукурудза, що з давніх давен служить людині. Тож не забудьте відвести на присадибній ділянці місце для неї.

В. М. Гаврилюк,
287585, Вінницька обл.,
Теплицький р-н,
с. Велика Мочулка



Вітаміни з городу

Солодкий перець — одна з найцінніших городніх культур. Плоди перцю містять 100—200 мг% аскорбінової кислоти (більше, ніж лимон), до 12—15 мг% каротину, до 170 мг% Р-активних речовин, а також багаті мінеральними солями кальцію, калію, заліза, натрію.

Перець — рослина короткого дня, світло- і теплолюбна. Сію його якомога раніше, у перших числах березня. Розсада росте повільно. Сію у ящики в кімнаті за схемою 1—2 см в рядку і 3 см — між рядками на глибину 2 см. Беру 2 відра грунту, відро перегною і склянку попелу. Розсаду у першій половині квітня пересаджую у горщечки або в теплицю. Перед посадкою розсаду треба полити, щоб земля лишилася на коренях. Не можна вносити у грунт свіжий гній, тільки перегній. При пересаджуванні рослини не саджаю глибоко, як, наприклад, помідори, а так, як вони були у ящику. В кінці квітня маю міцну розсаду. 5—6 травня висаджую розсаду на город за схемою: 30×30 см і 50 см між рядками. Весною вношу перегній по 10—15 кг на 1 м^2. Під час цвітіння перцю два рази підживлюю. Для цього використовую тільки коров'як і зброджений курячий послід — по одному літру на 10 л води. Перець вирощую тільки у відкритому грунті.

Так само вирощую і гіркий перець, але дотримуюсь просторової ізоляції, бо рослини перезапилюються. Між рядками перцю висаджую кілька рядків помідорів, а потім кукурудзу, квасолю.

Раніше я часто навесні хворіла, а з тої пори, як вирощую перець, весь рік маю вітаміни і краще себе почуваю.

Ніяких мінеральних добрив не використовую. Перець у мене не хворіє. Виростає великий, з м'ясистими стінками. Особливо гарна ротунда Гогошари. Купувала у любителів, а відбирала насіння з кращих рослин. От і врожай маю високий.

Обробіток полягає у тому, що все літо прополюю його, тобто сапаю. Плоди зриваю червоними. Цілий рік сім'я забезпечена вітамінами. З перцю (ротунди) готую різні страви.

Спаржеву квасолю вирощую чотирьох сортів, кущову і витку. Витка на городі місця не займає, росте біля огорожі. Квасоля — теплолюбна культура, боїться заморозків. Висіваю її на початку травня просто у землю. Ранню спаржеву квасолю використовую у борщ, суп. Моя сім'я любить страви із лопаток (стручків) спаржевої квасолі. Влітку, коли вже є перець, морква, я готую тушковану квасолю. Рецепти страв у мене прості, але вони не з книжок, а з власного досвіду.

Ю. М. Ларіон,
Тернопільська обл.

Про рецепти різноманітних страв з перцю та інших овочів читайте в розділі «Секрети кухні тітки Насті».

Спаржева квасоля



Розсада по Міттлайдеру

Прочитав у № 2 «ДСГ» за 1992 р. статтю «Розсада на підвіконні». Цю школу, яка описана у статті, я пройшов, а два роки тому до мене потрапила брошура «Поради для всіх» (надрукував якийсь кооператив). Там я знайшов поради американського вченого, доктора Джекоба Міттлайдера. Розсада виходить якісна, дуже добре приживається у відкритому грунті.

Краще, якщо є теплиця, але можна це робити і в кімнаті. Потрібні ящики розміром 45×45 см і заввишки 7—7,5 см. У дні повинні бути щілини 2—3 мм, щоб надлишок води стікав.

Потім потрібно приготувати землю. Я спочатку готував суміш із землі, перегною, піску, тирси (1:1:1:1). Але цей грунт злежувався. Тоді я скористався порадою з книжки (висаджував я й у землю, торф, пісок). Ось що там радили: промити річковий пісок, змішати його з тирсою (відповідно 25 і 75%). Тирса має бути без стружок, можна взяти й соняшникове лушпиння, подрібнену кору дерев (крім горіха, дуба), хвою, торфовий набір «Теплична», а замість річкового піску — пінопласт у гранулах або перетертий на крупній тертці. Все це засипав до верху ящиків, розсипав зверху вапно (2 столові ложки, тобто 30 г), по одній столовій ложці (15 г) фосфорного і калійного добрива (наприклад, хлористий калій і подвійний суперфосфат), добре перемішав. Потім лінійкою зробив через 50 мм ямки глибиною, чотири- п'ятикратною товщині насіння, засипав грунтом, поливав.

Щоб грунт не пересихав, накрив ящики ганчіркою (можна промокальним папером), але коли насіння проклюнулось, ганчірку зняв.

Поливав щодня водою з добривами: 3 кг нітроамофоски, 25 г сульфату магнію, 6 г борної кислоти (чайна ложка без верху), 5 г молібдату амонію або іншого молібденового добрива. Все добре перемішав, потім узяв 25 мл цього розчину на 10 л води (можна використовувати і мікродобрива, які є в крамницях, але потрібно дивитися, щоб у їхньому складі були згадані мною компоненти, бо вони дуже добре діють на ріст рослин).

Насіння готую так. Замочую у воді (сніговій, дощовій або замороженій у холодильнику), додаю один грам марганцівки на літр води, витримую 30—40 хв. Після обробки насіння промиваю під струменем води. Потім на 1 л води (снігової, дощової, талої або магнітної) додаю 3 г мідного купоросу, 3 борної кислоти (бури), 4 столові ложки деревного попелу, заливаю все у високу посудину, опускаю в неї акваріумний аеронізатор. Кладу в посудину насіння (зав'язую його в бинт або марлю, вішаю на марлю етикетку з назвою сорту з алюмінієвої фольги). Так я роблю кисневу «лазню». Десь через 12 год насіння потрібно перевірити, бо воно може прорости і потім важко вибирати його з марлі, можна пошкодити корінці, і тоді рослинки хворітимуть.

Через добу насіння висіваю в ящики, а через 7—10 днів пікірую. Для цього користуюся маркером (див. схему). Це шматок фанери товщиною 2 мм і такого розміру, щоб заходила в ящик. По всій поверхні просвердлив отвори діаметром 8 мм (всього 91), вставив у них дерев'яні штирі на клею завдовжки 60—65 мм. Цим маркером у зволоженому грунті роблю ямки і висаджую розсаду. Роблю це так: палицею розпушую землю біля кореня сіянця, тримаю його за листочок (ні в якому разі не за стебло) і опускаю по самі листочки, притискую палицею грунт і після заповнення ящика поливаю розчином добрив. Поливаю щодня.

Так само вирощую розсаду огірків, тоді вони краще ростуть, менше хворіють, якщо їх висадити на шпалері.

Ще є проблема боротьби з таким шкідником, як капустянка (вовчок, ведмедка). Даю кілька порад, які перевірив на власному досвіді. Поливав мильним розчином. Діє, але це дуже копітка робота, до того ж мильний розчин згубно діє не тільки на капустянку.

Закопував банки на городі врівень із землею, змазавши їх зсередини олією. Діє, але якщо шпаки не знайдуть ці пастки, то самому треба їх перевіряти. Я помітив, що шпаки — дуже добрі помічники в боротьбі з капустянкою, однак до цього їх потрібно привчити. Роблю це так: капустянку, яка потрапила в пастку, кладу на видне місце. Коли птахи склюють її, підкладаю ще, і через день — два шпаки зранку бігають по помідорах і дзьобом дістають капустянку з-під землі. Вони мене навіть не боялися, ходили поруч і робили свою справу, а я свою, тільки не потрібно лякати їх різкими рухами.

Перетирав шкаралупу яєць, змішував з олією, додавав борошна і клав ці приманки у ямки з розсадою на глибину від 10 до 20 мм, бо капустянка робить ходи саме там. Перед тим, як капустянка відкладатиме яйця, слід дуже добре переполювати ті ходи, які вона зробила за ніч. Перед кладкою вона ходи робить близько від поверхні, там же кладе і яйця, щоб вони краще прогрілися. Коли ще лежить сніг, по його поверхні потрібно розсипати послід з-під курей або голубів.

Якщо посадити чорнобривці, то капустянка піде з ділянки, бо вона їх не переносить. А восени ці квіти треба розкидати по всій ділянці.

Добре діє і лушпиння з цибулі. Відро лушпиння заливають окропом, настоюють добу, додають 25 л води і дають настоятися ще 4 дні. Потім цей розчин розводять 1:5, обприскують і поливають ділянки два-три рази з інтервалом у 5—6 днів.

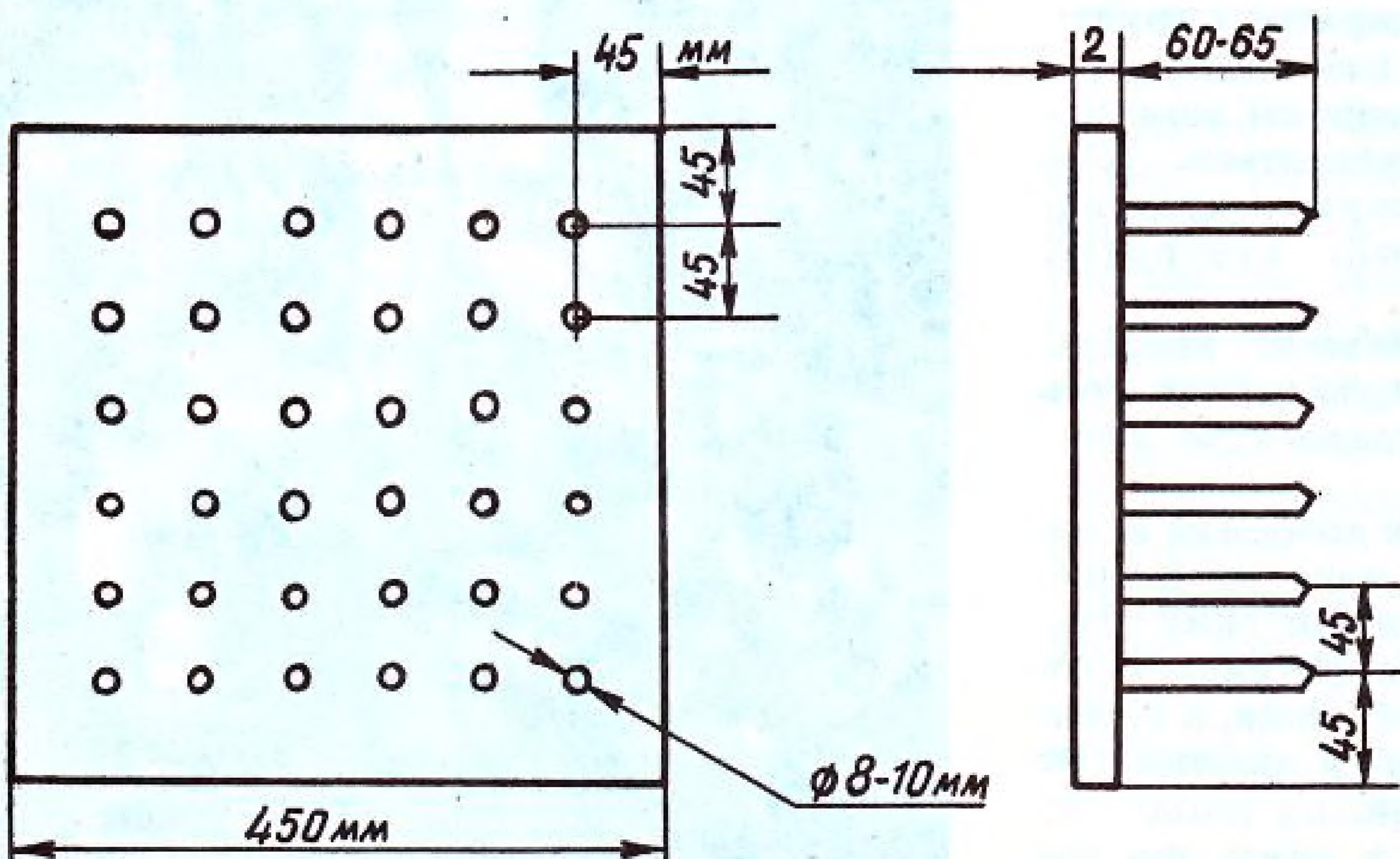
Капустянка не любить і хризантем. Бадилля восени збирають, висушують, а навесні кладуть у ямки з розсадою.

Найнадійніший спосіб зберегти розсаду — обгорнути її шматочком поліетиленової плівки або трубки, яку потрібно розрізати по всій довжині. Обгортати слід так, щоб плівка не заважала росту.

Всі ці поради (до речі, про них писав «ДСГ») я застосовую в комплексі, починаючи із зими. Той, хто хоче одержати екологічно чисту продукцію, віддасть їм перевагу перед отрутами. А то ми десятиліттями затруювали землю, знищували не тільки шкідників, а й корисних комах. Якщо, наприклад, полити ділянку проти капустянки мильним розчином або водою після прання, гине не лише шкідник, а й дощові черв'яки,що поліпшують грунт, збагачують його гумусом і киснем.

Дуже вдячний журналу, який допомагає тим, хто працює на землі. Буду радий, якщо й мої поради комусь знадобляться.

Л. О. Чередніченко,
322530, Дніпропетровська обл., м. Жовті Води,
вул. Кропоткіна, 39, кв. 44

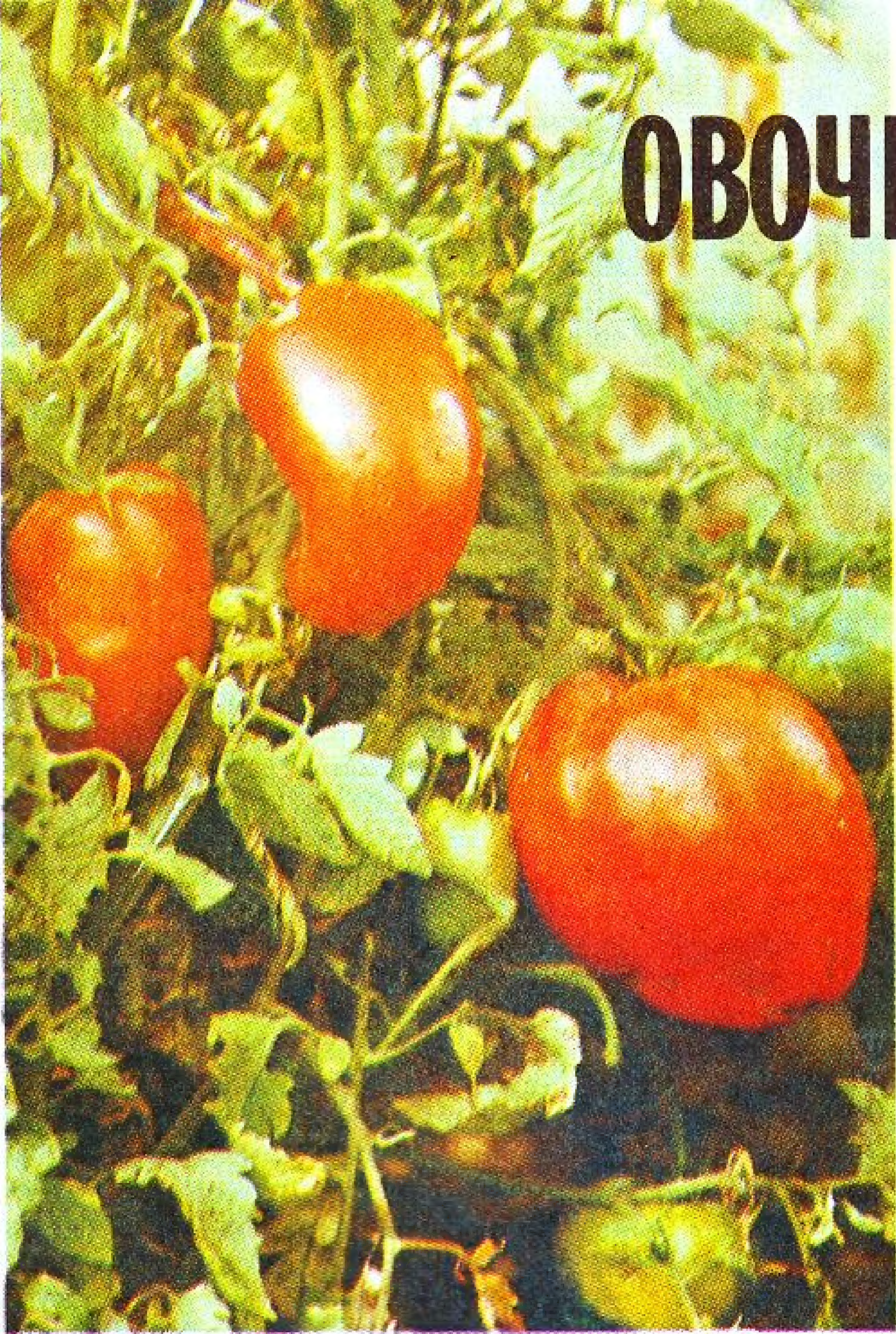


Аби не переросла

Щоб росла гарна чорна редька, треба її сіяти на десяту п'ятницю після Великодня. Коли підгортаєте картоплю, тоді поміж її кущами помітите величенькі прогалинки: де зрубаєте сапкою, де капустянка під'їсть, а де не зійде кущ. Беруть паличку (якою пікірують розсаду), роблять ямку глибиною 3—4 см, вкидають туди 3—4 зернини чорної редьки, загортають, а потім, коли зійдуть рослини, проплюють, залишаючи по одній стеблині. До настання заморозків матимете хорошу, велику редьку. Якщо ж чорну редьку посіяти рано навесні, вона переросте.

М. Н. Виноградова,
Черкаська обл.

ОВОЧІ, ЯКІ ЛЮБЛЯТЬ УСІ



Упевнений, що немає жодної людини, яка була б байдужою до «синьйора Помідора». «Поки я не вирощувала сама помідорів, вони для мене були всі однакові, а тепер мені відкрилась їх безмежна різноманітність. І до чого вони цікаві й різні!» Так писала мені одна жінка, яка тільки-но одержала дачну ділянку. Зазначу, що всю їх привабливу різноманітність пізнаєш лише тоді, коли сам будеш вирощувати розсаду. До речі, це не така вже й складна справа, і кожен може її освоїти. Адже для цього потрібне тільки вікно. У минулому році я вже писав у журналі, як її вирощувати.

Хто бере розсаду на базарі, той купує кота в мішку, адже не завжди вам дають той сорт, який бажаєте. Та й вибір не дуже великий, переважно ті сорти, які продаються в магазинах мережі «Сортнасіннєовоч», де ніколи не буває кращих сортів аматорської селекції. Щоправда, аматори продають їх лише по 20, а то й менше штук у пакеті, і значно дорожче, ніж у магазині, але це завжди окуповується. Адже щоб завести певний сорт, досить мати лише три рослини. Я випробував більше 300 сортів, і зараз маю їх понад 100. Тут є помідори розміром з трикопійчану монету, наприклад Бразільський червоний і жовтий, і чимало таких, плоди яких важать майже кілограм. Щоб якось їх систематизувати, довелося поділити на певні групи. Перелічу їх, не вказуючи сортів, бо це займе багато місця:

кімнатні помідори;
кімнатні багаторічні;
ранні для консервації (розмір дає змогу консервувати у трилітрових банках);
ранні салатного призначення (плід до 400 г);
середні і пізні (придатні для консервування);
середні і пізні оригінальні й особливо врожайні;
помідори ліаноподібні великі;
ліаноподібні особливо врожайні й оригінальні;
великі, висота куща до 1,5 м;
ще більші й оригінальні;
помідори-гіганти (маса плода до 1 кг).

Безумовно, ця систематика орієнтовна. Оригінальні — це помідори різних форм: крім круглих, довгасті, як сливи, подібні до перцю, у формі серця тощо. Різного забарвлення — жовті, оранжеві, рожеві, темні (чорні).

Для вирощування такого розмаїття сортів у мене дуже мало місця, тож доводиться займати кожен вільний клаптик землі. Я вже зазначав, що висаджую лише по три рослини. Перекопую землю рано навесні, висаджую в грунт після 20 травня (якщо раніше, то можуть пошкодити заморозки і тому треба мати, чим укрити рослини — банки, паперові пакети, або застосовувати димлення).

Висаджую дворядковими стрічками, відстань між стрічками 70 см, між рядками в стрічці 50 см, а між рослинами в рядку — 30 см. Під кожну рослину вношу чверть відра перегною і склянку попелу. На час висаджування рослини вже переросли, навіть зацвіли, тому саджаю похило, корінням на південь. Перше підживлення — через 15 днів, далі з таким самим інтервалом. Усі рослини формую в одне стебло, для опори роблю шпалеру (як для винограду) і підв'язую.

Коли почне достигати перше суцвіття, виламую усе нижнє листя; зібрав урожай з першого грона — виламую листя до другого і т. д. За сезон врожай достигає на 4—7 гронах залежно від погодних умов року. А перед настанням заморозків вириваю стебла із зеленими помідорами і заношу в приміщення. Там підвішую корінням вгору, і плоди достигають, не втрачаючи смакових якостей. Ті ж, які зривають зеленими і зберігають без рослин, втрачають смак, червоні та й годі.

Помідори уражуються фітофторою. Від тих відвідувачів, які побували у мене на подвір'ї, досить часто чую: «Дивись, які, не уражені, а в мене всі пропали». Щоб такого не сталося, потрібно обламувати листя і обприскувати рослини, найкраще настоянкою з лушпиння цибулі (200 г на 10 л води). Проте в мене не вистачає терпіння для цього, і я двічі за літо обприскую хлорокисом міді, але перед цим збираю всі червоні й бурі плоди.

До речі, помідори поділяються на детермінантні та індетермінантні. Перші — низькорослі, кущові, переважно ранні, закінчують плодоношення в липні, а другі плодоносять до морозів. Якщо ці сорти розумно чергувати рядами, то в липні, вирвавши ті, що відплодоносили, можна збільшити відстань між рядами індетермінантних, що зовсім не зайве, якщо їх посадили з міжряддями 60 см.

Отже, основу своєї агротехніки вирощування помідорів я виклав. У кого будуть запитання — звертайтеся.

В. В. Беспалов,
315502, м. Лубни, вул. Ворошилова, 25/37, кв. 1

Помідори під плівкою

Хотів би одержати рекомендації щодо режиму вирощування помідорів у теплиці під плівкою (температура, вологість). У мене вже кілька років рослини хворіють, хоча щороку ставлю теплицю (4×8 м) в іншому місці, тобто міняю землю.

В. Д. Копанюк,
Івано-Франківська обл., м. Снятин

Режим вирощування помідорів у плівкових неопалюваних теплицях такий: оптимальна температура повітря в ясну погоду 22—26°С, у хмарну — на 2—4°С нижче, вночі 16—18°С, грунту — 20—22°С.

Велике значення має також співвідношення між температурою грунту і повітря. Найбільшу продуктивність мають рослини при температурі повітря, яка дорівнює або перевищує температуру грунту. Неприпустимо, щоб температура грунту перевищувала температуру повітря більш як на 5°С. Відносна вологість повітря повинна бути не вище 60—65%.

М. Т. Гребенюк,
(Київська овоче-картопляна дослідна станція)

Служба взаємодопомоги

Зберігання овочів у буртах

Виростити на власних городах картоплю, буряки, моркву, петрушку, пастернак та інші овочі — велика справа. Але не менш важливо зберегти цей врожай протягом зими. У кого є хороші підвали, проблему вирішити просто. А якщо підвалів немає? В такому випадку може стати в пригоді наша порада фермерам і орендарям.

Спочатку про особливості процесу зберігання. Коренебульбоплоди витрачають органічні речовини на дихання, через що відбуваються природні втрати маси, іноді надмірно великі. Отже, внаслідок зниження інтенсивності дихання зменшуються втрати.

На інтенсивність дихання найбільш впливають температура і вологість середовища, де зберігається овочева продукція. Тому під час зберігання коренебульбоплодів потрібна температура, близька до 0°С. Відносна вологість при зберіганні повинна бути такою, щоб залишалися без змін тканини коренебульбоплодів, а із середовища бурта виділялася тільки та волога, яка утворюється в процесі дихання. Її ще називають рівноважною і знаходиться вона в межах 95—99%.

Безумовно, найкраще коренебульбоплоди зберігати в погребах і типових, належно обладнаних сховищах з регулюванням необхідного режиму. Але чимало людей змушені використовувати тимчасові сховища (ями і бурти). Зберігання в ямах обмежує можливість контролювання стану зберігання продукції, її незручно взимку діставати час від часу для їжі. Тому овочі краще закладати в наземний бурт.

Вентиляція тут має бути природна, її можна поєднувати з штучною. Сховища вкривають соломою, потім грунтом, іноді навіть гноєм. Вентиляція бурта та своєчасне нарощування шару накриття при зниженні температури або зменшення при підвищенні — найважливіша умова якісного зберігання. Поряд в одному бурті можна розміщувати кілька видів овочів, наприклад, столові буряки і моркву, картоплю і топінамбур тощо.

Збільшення і зменшення шару накриття залежно від погодних умов — заняття неприємне, складне і трудомістке. Тому овочівники змушені йти на компромісне завчасне повне вкривання буртів соломою і землею, при цьому іноді передчасно закривають вентиляційну систему (душники). За таких умов значно погіршується лежкість, продукція передчасно починає псуватись. Про якісне зберігання не може бути й мови. Як бачимо, відомі технології у нас примітивні, трудомісткі, ненадійні, вимагають особливої уваги і турботи.

Щоб поліпшити умови зберігання в буртах, потрібно насамперед ліквідувати проникнення в них надмірного холоду при зниженні температури і надмірного тепла — при різкому підвищенні. Це слід зробити при зведенні до мінімуму товщини і маси вкриття, яке тисне поверхневі тканини овочів.

Отож, ми пропонуємо овочівникам-любителям нехитре доповнення до тимчасового наземного сховища (бурта), з природною вентиляцією, яке знижує втрати продукції на 40—50% і поліпшує умови зберігання. Воно полягає в тому, що на вибраному під бурт місці викопують поздовжню канавку, завширшки і завглибшки відповідно 50×40 см, в якій через кожні 1—2 метри висвердлюють шурфи глибиною, що перевищує глибину промерзання грунту в 1,5—2 рази. В кожний шурф встановлюють відкриті посудини з водою. Це можуть бути 3—4-літрові скляні банки, наповнені на 70—80%. Води вистачить на весь час зберігання. Канавку з шурфами накривають решіткою. Над канавкою встановлюються вертикальні і торцеві душники, а в боках майбутнього бурта решітчасті труби, які не виходять за межі покриття. Після закладання овочів вони спочатку вкриваються шаром соломи до 30—35 см, а потім поліетиленовою плівкою так, щоб гребінь бурта залишався відкритим. Розміри бурта можуть бути: ширина — 3—3,5 метра, висота — 1,5—2 метри.

Вентиляція діє таким чином. Коли температура повітря висока і відносна вологість нижча 95%, прохолода і волога із шурфів по каналу і трубах пронизує весь бурт. Відбувається природний тепло- і вологообміни, завдяки чому уникають надмірного нагрівання і висушування. При різкому похолоданні вже тепло грунту, що виділяється із шурфів, проходить через бурт (душники при пониженні температури прикриті), досягає плівки і піднімається вгору до гребеня, запобігаючи промерзанню покриття, надмірному переохолодженню овочів. Таким чином, вентиляційна система працює як цілісний повітряно- і теплообмінний саморегулюючий механізм. Тобто шурфи і посудини з водою виконують функції регулювання температурного режиму. Висвердлюючи шурфи, ми значно розширюємо площу поверхні грунту, що стикається з масою коренеплодів, і це дає змогу підтримувати необхідний водний і тепловий режим овочів, що зберігаються.

Запропоноване нами вдосконалення захищене авторським свідоцтвом на винахід. За такої утеплюючо-охолоджувальної вентиляції зменшуються втрати в 2—2,5 раза, не потрібен грунт і гній для покриття буртів, дешевше коштує зберігання. Більше того, виготовлені конструкції можна використовувати кілька разів.

М. Я. Слюсаренко,
канд. с.-г. наук, зав. відділом насінництва Драбівської станції рільництва,
В. О. Зубрицький,
канд. с.-г. наук, головний агроном колгоспу ім. Дзержинського, Черкаська обл.

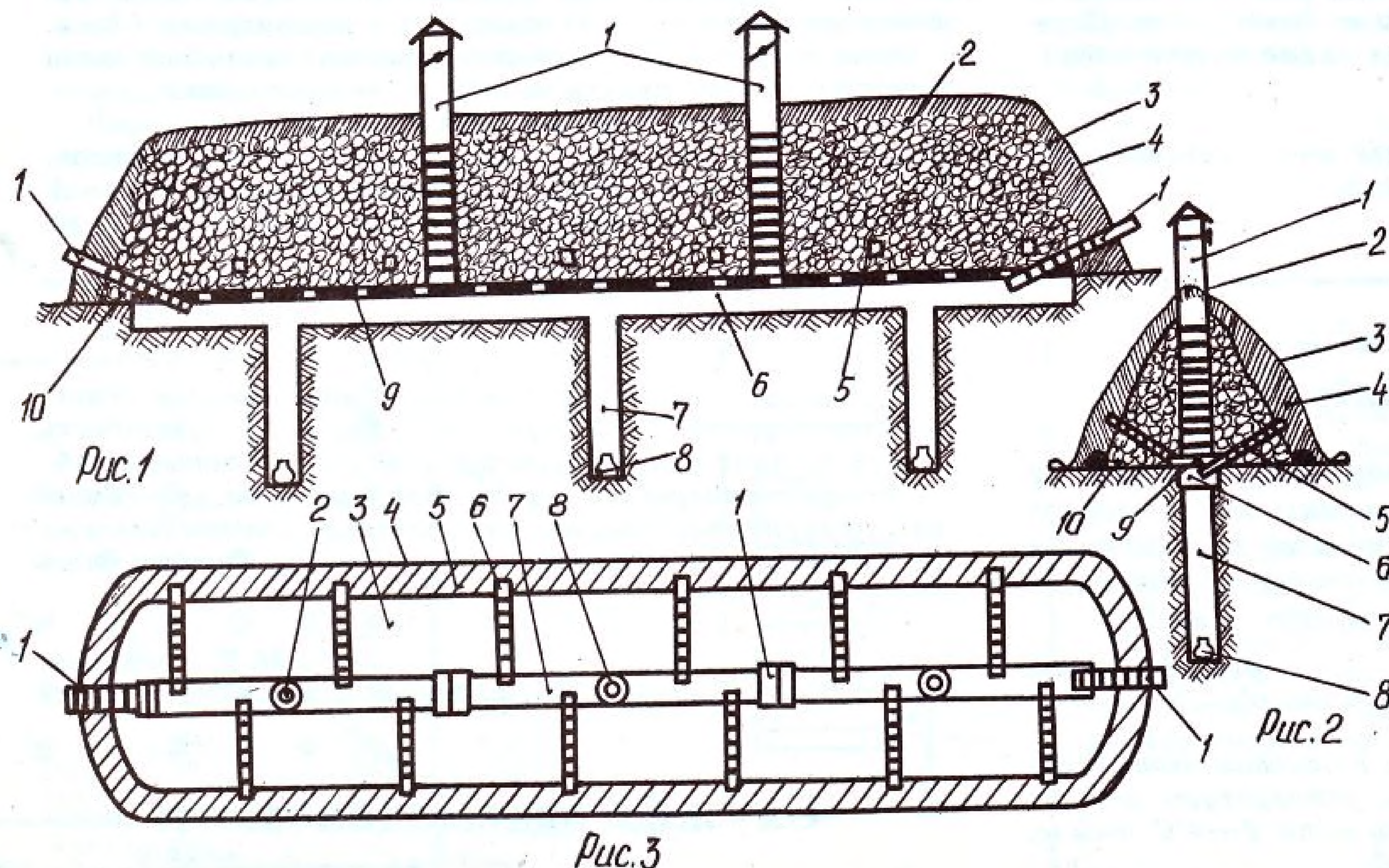


Рис. 1 — бурт у поздовжньому розрізі: 1 — витяжні труби (душники); 2 — гребінь бурта; 3 — шар покриття; 4 — поліетиленова плівка; 5 — решітчасті труби; 6 — поздовжній канал; 7 — шурфи; 8 — посудина з водою; 9 — решітка; 10 — основа бурта.

Рис. 2 — поперечний розріз бурта: 1 — витяжні труби (душники); 2 — решітчасті труби; 3, 5 — поліетиленова плівка; 4 — шар покриття бурта; 6 — поздовжній канал; 7 — шурфи; 8 — посудина з водою; 9 — решітка; 10 — основа бурта.

Рис. 3 — будова вентиляційної системи (вид зверху): 1 — витяжні труби (душники); 2 — посудина з водою; 3 — основа бурта; 4 — поліетиленова плівка; 5 — шар покриття бурта; 6 — решітчасті труби; 7 — поздовжній канал; 8 — основа бурта.

Служба взаємодопомоги

«Мої улюблені овочі»

Під таким заголовком у № 3 «ДСГ» за 1992 рік була надрукована моя замітка про вирощування редиски і баклажанів. Щиро вдячна всім за позитивні відгуки і добрі побажання. На жаль, не змогла забезпечити усіх бажаючих насінням. Дуже багато листів було надіслано без конвертів для відповіді, а то й просто не оплачених. Всім, хто надіслав листи з конвертами і не одержав насіння, обов'язково напишу.

А зараз хочу відповісти на найтиповіші запитання щодо агротехніки вирощування кулеподібних і червоних баклажанів та редиски.

Насіння кулеподібних баклажанів може прорости за 5—6 днів. Для цього необхідно потримати його у вологому середовищі (ганчірці, папері) закритим у пакеті або баночці при температурі 28°С.

Виростити баклажани на насіння можна тільки за сприятливих погодних умов, якщо вони повністю виростуть і достигнуть. Зняті плоди тримаю на підвіконні, поки вони не розм'якшаться, після чого виймаю насіння.

Використовуючи прискорений спосіб пророщування, насіння висіваю на розсаду в останній декаді січня у горщечки. У грунт висаджую у третій декаді травня. В теплицях я ці овочі не вирощувала.

У червоних баклажанів на насіння залишаю перші плоди. Витримую їх на кущі якомога довше. Знявши, кладу на підвіконня. Коли розм'якшаться, вибираю насіння, а м'якуш використовую для заготовок.

Щоб мати насіння редиски, треба її посіяти рано навесні. А можна у цю ж пору висадити плід редиски в грунт і також одержати насіння. В обох випадках слід завчасно встановити опори, бо кущі виростають великі й ламкі. Дуже важливо стежити за появою шкідників і в разі потреби своєчасно обприскати кущі кілзаром або іншими препаратами.

Дехто з читачів пропонує випробувати такий спосіб боротьби з колорадським жуком: садити баклажани упереміж із солодким перцем, вкривати дрібною капроновою сіткою, робити ковпаки з плівки на дротяній основі так, щоб краї плівки не доходили до землі на 5—6 см. Хто зацікавиться, нехай спробує, а потім розповість на сторінках «ДСГ».

На численні прохання наведу один з рецептів заготовок з баклажанів, він простий, усім доступний, до того ж продукт добре зберігається.

Баклажани з кропом і часником

Баклажани почистити, як огірки (для тих, хто не любить із шкірочкою), порізати кружальцями. Закип'ятити воду, добре посолити і зварити у ній баклажани. Вийняти шумівкою. Коли плоди охолонуть, акуратно скласти в емальований посуд. Кожний шар баклажанів перекласти дрібно порізаним кропом і товченим часником (обов'язково і дно, і верх мають бути прикриті ними). Поверх баклажанів покласти гніт. Заливку готують з олії, холодної кип'яченої води і оцту — по одній склянці кожного компонента. Її має бути стільки, щоб вона повністю вкривала баклажани.

Через добу заготовка готова до споживання. Вона чудово зберігається в холодильнику аж до нового врожаю.

Коли готуєте баклажани разом з помідорами, обох овочів треба брати порівну. Підсмажити з великою кількістю цибулі, після чого протушкувати з пряними травами. Дуже смачно.

Н. Н. Шпакова

Як зберегти гарбузи до весни?

Бачила, продають на базарах Києва гарбузи навіть у березні й квітні. Страви з них дуже корисні, особливо для тих, в кого хвора печінка. Але як зберегти гарбузи до весни? Сподіваюся, що в цьому мені допоможуть читачі «ДСГ».

О. Сидоренко,
Київська обл.

На перший погляд здається, що гарбуз міцний, бо в нього товста «шкіра», і завдяки цьому його можна кидати на землю, перевозити на далекі віддалі, не впакувавши, зберігати будь-як. Ні, насправді гарбуз надзвичайно чутливий до перепадів температури, високої вологості, та й до ударів, особливо його вміст — насіння і м'якуш.

Отже, щоб гарбузи зберігалися довше, скажімо, до весни, я ще на пні відбираю найстигліші і найрозвиненіші. Під час збирання обережно відокремлюю від плодоніжки огудину і стараюся, щоб плодоніжка під час зберігання трималася на основі. Коли перевозимо (город мій за сімдесят кілометрів від міста, де я мешкаю), обов'язково гарбузи, відібрані для тривалого зберігання, акуратно і надійно упаковую і так само обережно з машини переношу їх до свого погреба. Звичайно, трапляється, що й серед них, відібраних, деякі починають псуватися. Тому я систематично оглядаю свій запас і такі гарбузи забираю і споживаю. Такий спосіб зберігання я перейняла від своїх дідів і батьків, поки що він мене виручає. Безумовно, я і сама хотіла б прочитати на сторінках «ДСГ», як краще зберігати гарбузи від старого до нового врожаю, скажімо, як картоплю. Бо від цього ми мали б велику користь і допомогу для нашого столу.

В. Черняхівська,
Київська обл.

Щоб цибуля не стрілкувала

Я щороку у січні вибираю дрібну цибульку, підвішую її в сітці під стелею, прив'язавши до труби водяного опалення. Сушу аж до квітня. Однак влітку багато цибулі, вирощеної з цієї сіянки, стрілкує. Як позбутися цього, в чому моя помилка?

В. Д. Копанюк,
Івано-Франківська обл., м. Снятин

Під час зимового зберігання сіянки велике значення має температурний режим. Низькі плюсові температури в приміщенні (5—10°) спричиняють стрілкування цибулі, що різко знижує врожай ріпки. Якщо ж тримати сіянку при температурі 18—20°, стрілкування цибулин стандартних розмірів практично не буде, але значно зменшиться їх маса, особливо дрібних, а це також негативно позначиться на врожаї ріпки. Отже, дрібну сіянку доцільно зберігати при температурі мінус 1—3°. Сіянку більшого розміру можна тримати і при 18° тепла. Після зберігання при низькій плюсовій температурі (від 0 до 15°) її треба обов'язково прогріти навесні перед сівбою при температурі 35° протягом десяти діб. При цьому необхідно таку температуру підтримувати постійно, а приміщення час від часу провітрювати. Весняне прогрівання зменшує стрілкування рослин. Зберігати сіянку потрібно за таких умов, як описано вище, цілу зиму (з осені до весни — часу садіння), а не з січня.

М. Т. Гребенюк,
(Київська овоче-картопляна дослідна станція)

Цвітушність буряків

У 1990 році я посіяв буряки, назву сорту не пам'ятаю. Щось середнє між кормовими і столовими. Частина рослин пішла у стовбур і дала насіння. Я висіяв його навесні наступного року, і всі корені пішли у стрілки. Такого у моїй практиці ще не було.

Прошу пояснити, чому так сталося.

В. І. Тяжкороб,
м. Запоріжжя

Буряки — культура дворічна. У перший рік утворюють коренеплід, а на другий рік, висадивши його, одержимо насіння. Проте нерідко, якщо рано посіяти, деякі рослини зацвітають у перший рік і дають насіння. Наукові дані свідчать, що схильність до цвітушності передається у спадок, що й підтверджує описаний випадок. У насінництві буряків слід уникати перезапилення висадків з рослинами, що зацвіли у рік сівби. Їх потрібно своєчасно видаляти.

І. І. Снігир,
провідний агроном Української асоціації «Укрсортнасіннєовоч»



Найкращі сорти

Питання раціонального вирощування обліпихи, суміщуючи на одному корені чоловічі і жіночі форми рослин, ми розглянули у попередній статті («ДСГ» № 8 за 1992 р.). Це стосується усіх сортів і видів обліпихи, яких близько 40. Але районованих або хоча б задовільних сортів для нашого регіону поки що не існує.

А що ж тоді вирощує усе населення? На нещастя наших садівників, ще в 50-і роки шляховики обсадили дороги дрібною дикою обліпихою, завезеною з Тянь-Шаню і акліматизованою в наших умовах (надалі я умовно називатиму її «дикою місцевою»). З цих лісосмуг вона й перекочувала до наших садів і, як чума, засмітила їх. Цей вид обліпихи — великорослі дерева (до 15 м заввишки) з міцними колючками, ягоди на них дрібні, кислі, часом терпкі і з неприємним запахом. неїстівні у свіжому вигляді, достигають восени. Збирати їх дуже важко і неприємно — заважають колючки, пальці мерзнуть, ягоди розташовані дуже щільно (як у качані кукурудзи), плодоніжки короткі. Чимало ягід залишається на дереві; чорні, засохлі, вони стають розсадником хвороб і шкідників. Ягоди несоковиті, містять мало олії, цукру, багато кислоти, а відносно великі кісточки в них становлять значну частину врожаю. Варення жорстке, несмачне, потребує втричі більше цукру.

Культивувати таку обліпиху — те саме, що вирощувати дику лісову яблуню-кислицю, нехтуючи великоплідними сортами, але якраз таку дичку-обліпиху населення і вирощує. Лише у невеликій кількості зустрічаються великоплідні алтайські сорти, поодиноко — інші (Щербінка, Омська, селекції МДУ тощо). Однак чудова сортова алтайська обліпиха (Чуйська, Самородок, Вітамінна та ін.), виведена в умовах різкоконтинентального клімату, практично непридатна для нашого. Тому в чистому вигляді (кореневласні) алтайські сорти ще якось животіють на пісках, а на важких глинистих грунтах гинуть. За 30 років я багато разів у цьому переконався, це підтверджує і наша наука (Білан В. Ю. «Обліпиха», «Урожай», Київ, 1988).

Незрозуміло тільки: чому, справедливо стверджуючи, що «сортові саджанці обліпихи, які завозять з Алтаю, як показали дослідження, хворіють і випадають через 2—3 роки», а «на присадибних ділянках, садах і плантаціях слід вирощувати тільки... акліматизовані в умовах Лісостепу високопродуктивні безколючкові форми», наші НДІ садівництва поки що не дали населенню жодного такого акліматизованого саджанця? Зате на ринку наших міст цілими машинами вивозять на продаж ті самі алтайські сорти, які приречені на загибель, та ще й такі, як Дар Катуні і Золотий початок, котрі мало чим відрізняються від дикорослих. Тим часом на островах р. Катунь я знаходив кращі дикі форми. Отже, стверджуємо одне, а робимо інше?

То ж яку обліпиху вирощувати? Місцева — дичка, а привозна — гарна, та не про нас. Раніше, ніж відповісти на це запитання, я поділюся результатами своїх 30-річних спостережень за ростом і плодоношенням різних сортів за різних умов. Найгірше почували себе кореневласні алтайські сорти, усі без винятку (8 сортів). На глинистих чорноземах вони давно загинули, утрималися лише на пісках, але у жалюгідному стані: напівзасохлі, врожаї незначні, ягоди хворіють.

Трохи краще ростуть ті ж сорти, прищеплені на кореневу парость дикої, ще ліпше — алтайська обліпиха, прищеплена на сіянцях. Але найкращими виявились сіянці алтайської обліпихи, запиленої місцевою дикою. Ці гібриди не поступаються диким у стійкості, але набагато перевершують їх за якістю плодів.

Отже, тим, хто хоче вирощувати алтайські або інші завезені сорти, раджу прищепити їх на сіянцях дикої або, ще краще, на сіянцях того ж сорту, запиленого місцевою дикою.

На підщепах — сіянцях дикої обліпихи — дерева виростають заввишки 4—5 і навіть до 10 м залежно від сорту і висоти щеплення. На гібридних сіянцях — значно нижче, 2—2,5 м. Але вирощувати завезені сорти — в принципі тупиковий шлях, вони ніколи не пристосуються, тільки придбають нові хвороби і заведуть нових шкідників. Набагато перспективніший шлях — вирощувати гібридні сіянці.

Результати дуже обнадійливі. Так, у 1964 р. я виростив перше покоління гібридних сіянців (мати — сорт Вітамінна, батько — дика Тянь-Шаньська) і одразу ж переконався, що вони майже повністю успадковують властивості материнського культурного сорту. Вже у першому поколінні плоди мали масу 0,3—0,6 г, тобто на рівні алтайських сортів тих років, достигали на 3—5 днів пізніше, ягоди дещо кисліші (зате вітаміну С більше). Дерева дещо вищі алтайської. але значно нижчі дикої (27-річні дерева мають висоту 4.5—4.8 м). Колючки слабкі, з роками зменшуються. Серед 600 сіянців першого покоління не виявилось жодного повністю дикого, навіть найбільш невдалі були значно кращі за дикого батька.

Жіночі рослини першого покоління я пороздавав сусідам (вони досі у чудовому стані), а на чоловічі знову прищепив алтайські сорти (Чуйська, Золотиста та ін.). Усі сорти запилювалися вже не дичкою, а напівкультурним сіянцем першого покоління. Таким чином, я одержав гібридні сіянці другого покоління. Більшість з них мало чим поступається алтайським сортам, а деякі перевершують їх. Найкраща форма (Віта-1) дала перші плоди масою 2,7 г, другий врожай — тільки 1,3 г, третій — 1,3—1,6 г, четвертий — 1,3—1,7, до 2 г. Середня маса 1,6 г — майже вдвічі більша, ніж у великоплідних алтайських. Достигає на початку серпня, збирати легко, бо відрив сухий, гроно розріджене. Ягоди темно-жовті, червонуваті, дуже соковиті, кісточка маленька. Висота сіянця 2,5 м, колючок мало (на рівні Чуйської). Поки що не хворіє, птахами не видзьобується. Інші сіянці другого покоління дають плоди в межах 0,6—1,0 г, тобто на рівні великоплідних сортів. Зараз я масово вирощую гібридні сіянці третього покоління. Вони малоколючі, невисокі, великоплідні. Фактично вони вже є місцевими акліматизованими великоплідними формами. Серед вирощених мною сіянців (до 20 тисяч) мусить бути не менше десятка цінних форм —

ще попереду

фактично нових сортів. Необхідно відібрати серед них неколючі низькорослі дерева з плодами більше 1,5 г, десертного смаку, з сухим відривом, довгою плодоніжкою і розрідженим гроном. Це під силу кожному садівнику!

Декілька практичних порад тим, хто захоче наслідувати мій приклад (окрім львів'ян — їм немає сенсу починати з нуля, втрачати 30 років, доцільніше продовжити роботу з моїми сіянцями).

Живці кращих сортів, які надійшли з інших регіонів (на рівні Чуйської, а не Дара Катуні), прищепити у крону чоловічої рослини місцевої стійкої форми. Вигода потрійна — збережете сорт, матимете чудовий урожай більших за розмірами плодів, і, головне, через рік одержите гібридне насіння першого покоління.

Це насіння промити і зберігати до весни у паперовому мішечку (не слід висівати під зиму — для наших умов це означає тільки загибель насіння, бо що не з'їдять миші, передчасно зійде, а потім загине).

Навесні якомога раніше висіяти насіння, перед тим замочивши його на три доби у воді, міняючи її, і потримавши в холодильнику 1—2 тижні у вологому стані,— сходи будуть дружнішими.

Задля чималої економії часу дуже раджу перещепити усі підряд сіянці вже у дворічному віці тими ж кращими сортами, обов'язково залишаючи нижні 1—2 бічні гілочки підщепи-сіянця. Через 1—2 роки за цими гіллячками легко визначити стать сіянця.

На жіночих гілках підщепи під впливом сортової прищепи (ментора) сформуються гарні плоди, які можуть не поступатися за розмірами цьому сорту, але набагато більше пристосовані до місцевих умов. Вже в першому поколінні можна виділити найцінніші форми. Уся парость з цих сіянців буде ідентична їм.

Найцінніші підщепи чоловічої статі. Якщо забезпечити запилення сортової прищепи пилком тільки цього гібридного сіянця (ізолювати деревце на час запилення, відсадити його туди, де немає диких форм, або взагалі винищити їх навколо), то автоматично одержите гібридне насіння другого покоління, яке матиме вже 3/4 «культурних» генів + ментор + висока агротехніка. А це вже успіх.

Далі усе повторюється: щеплення кращими сортами дворічних сіянців другого покоління, відбір кращих форм жіночих рослин та одержання гібридного насіння третього покоління жіночої прищепи на чоловічих підщепах.

Повторні щеплення бажано робити іншими сортами. Цим різко збагачується спадковість сіянців і зростають шанси відібрати сіянці з комплексом видатних ознак.

На певній стадії (2—3 покоління) сіянці можуть перевершити вихідні сорти і вже немає сенсу щепити ці сорти як ментор, вони будуть погіршувати підщепу. Для цього треба використовувати різні власні кращі форми. А вони обов'язково будуть. Якщо за пересів і відбір масово візьмуться сотні аматорів, у найближчий час з'являться десятки місцевих українських сортів. У перспективі — небачено великоплідні, десертні плоди, адже селекція обліпихи тільки починається.

Я посилався тільки на алтайські сорти, бо 30, 20 і навіть 10 років тому інших просто не існувало, та й зараз їм поки що немає рівних, а алтайська популяція — одна з найцінніших.

Можливо, потрібно акліматизувати й інші цінні види і сорти. Ще багатша від алтайської на вітаміни та інші корисні речовини забайкальська обліпиха. Неколюча, великоплідна, низька обліпиха бурятська з Тункинської долини (сам бачив біля сел. Мондри на р. Іркут зарості обліпихи заввишки 0,5—0,6 м, без колючок). Але обидва ці види в чистому вигляді у нас не виживуть, потрібна місцева підщепа і пересів. Більш пристосована до наших умов калінінградська обліпиха — неколюча, великоплідна, але вона маловрожайна. Її потрібно схрестити з місцевою. Цікаві сорти типу Щербинка 1,2 та селекції Московського державного університету, але і їх необхідно пересіяти, бо наш клімат різниться від московського.

В. О. Зарахович.
290054, м. Львів-54, вул. Р. Зорге, 13, кв. 6

На замітку садівникам

Багато збудників грибних захворювань та шкідників рослин зимують в опалих листках та верхніх шарах грунту. Щоб порушити умови їх перезимівлі, після листопаду грунт в саду доцільно перекопати.

По периметру крони копають борозни глибиною до 30—40 см і вносять органічні та мінеральні добрива (на 1 погонний метр борозни: 30—40 г суперфосфату, 15—20 г сірчанокислого калію, 3—5 кг гною або компосту).

Садіння плодових дерев, кущів смородини, агрусу, малини та інших слід завершити не пізніше як за два тижні до стійкого замерзання грунту.

Яблуню на сильнорослих підщепах висаджують за схемою 6—7×4 м, на середньорослих, а також грушу — 5—6×3—4 м, сливу і вишню — 4—5×2—3 м, кущі смородини, агрусу — на відстані 0,8—1,2 м один від одного, малину — 0,5 м.

Малину, агрус та смородину краще висаджувати рядами по периметру ділянки, обліпиху теж рядами вздовж межі, не забуваючи, що на кілька рослин жіночого типу має бути одна чоловіча. Волоський горіх розміщують поблизу житлового будинку, господарського приміщення або дороги.

У яблуні і груші найкращими вважаються саджанці дворічного віку. Вишню, черешню, сливу і абрикос садять однорічками.

Якщо коріння саджанців підсушене, їх необхідно поставити на одну-дві доби у воду. Перед садінням корені вмочують у земляну бовтанку або в розведену водою суміш глини із свіжим коров'яком.

Дерева треба садити так, щоб після осідання грунту коренева шийка була на рівні його поверхні. Саджанці на карликових підщепах висаджують дещо глибше — так, щоб коренева шийка була на 3—5 см нижче рівня грунту.

Для захисту коренів дерев від пошкодження морозами, пристовбурні круги мульчують торфом, перегноєм. Малину слід зв'язати в пучки і пригнути до землі.

Наприкінці жовтня — у листопаді бажано провести вологозарядкові поливи. Штамби дерев слід побілити свіжогашеним вапном (2—3 кг на 10 л води), до якого додають 1—2 кг глини, або трохи мідного купоросу. Можна для цього використати й спеціальну садову водоемульсійну фарбу.

Стовбурці молодих дерев (до 12—15-річного віку) для захисту від зайців та мишей обв'язують бадиллям соняшника, стеблами кукурудзи, товстим шаром паперу, а зверху обмотують целофановою плівкою або руберойдом, нижню частину якого дещо заглиблюють в грунт.

Для поселення синиць, шпаків та інших корисних птахів у саду виготовляють та вивішують на деревах штучні пташині гнізда.

М. Р. Спектор,
канд. с.-г. наук



Алича: Кизилташська рання, Курортна, Вишнева рання

Ранні сорти аличі

Алича є однією з найбільш рентабельних плодових культур, котра поєднує в собі скороплідність, швидке наростання урожаю, раннє достигання плодів. Особливо вона цінна тим, що в неурожайні для абрикоси роки заповнює прогалину в надходженні свіжих плодів у період від закінчення черешень і вишень до настання ранніх персиків, слив, яблук, груш. Плоди аличі придатні для споживання свіжими та приготування компотів, варення, джемів, соків. У м'якуші свіжих плодів містяться цукри, органічні кислоти, пектинові і біологічно активні речовини, антоціани, вітаміни B_1, B_2, Є, P_1, РР.

Алича — рослина півдня. Квітувати починає рано навесні, як і абрикоса, тому низькі температури взимку та пізні весняні заморозки нерідко бувають згубними для неї. Під впливом теплої погоди генеративні бруньки виходять із стану глибокого спокою, що приводить до їх загибелі після повернення морозів. Але квітки аличі стійкіші до весняних заморозків, ніж абрикоси. Вегетативні бруньки та багаторічна деревина здатні витримати без пошкоджень зниження температури повітря до —24°С. Коріння більш чутливе до низьких температур і гине при —11°С. В зв'язку з цим, підбираючи ділянку під насадження аличі, необхідно уникати низин, до яких зимою і ранньої весни зі схилів стікає холодне повітря.

Для культивування аличі придатні різні грунти, але найкращі структурні, з високою вологоємністю та повітропроникністю. На таких грунтах дерева ростуть більш урожайні. На малопродуктивних суглинистих, супіщаних та кам'янистих грунтах алича гарно росте за умов щедрого зрошення та достатнього удобрення. Вона вважається однією із найсолестійкіших плодових рослин і здатна переносити підвищену карбонатність грунту.

Майже всі сорти аличі самостерильні і їх необхідно саджати поруч з сортами запилювачами, у котрих співпадає період цвітіння і які мають висобофертильний пилок та гарну запліднюючу здатність.

Найкраще садити аличу восени. Це сприяє гарному укоріненню саджанців. За умов більш суворого

Алича сорту Субхі рання



Рецепти наших читачів

Що можна з аличі

Серед київських садівників алича ще не набула достатньої популярності, хоч в наших умовах вона майже щорічно непогано родить (так, у моєму саду одне дерево дає від 70 до 100 кг плодів). Справа, мабуть, в тому, що плоди її досить кислі.

Я уже кілька років використовую комплексний спосіб переробки аличі, що знижує кислоту плодів і дає можливість раціонально використати окремо м'якуш і сік. Подаю декілька рецептів.

Джем з аличі. Близько 3 кг аличі кладуть до соковарки й одержують до 2 л соку. Дають деякий час відстоятись, потім сік зливають, а аличу протирають через друшляк з отворами діаметром 8—10 мм. Одержану масу кладуть до емальованої миски, додають таку ж кількість цукру, ставлять на повітряну баню й нагрівають, розмішуючи, до повного розчинення цукру (для повітряної бані на плиту кладуть металеву сітку, на неї металеве кільце, а на кільце миску). Потім знімають з вогню, трохи охолоджують і викладають до 3-літрової банки. Дають охолонути, утрамбовують ложкою і присипають цукром. Банку зав'язують цупким папером і зберігають при невисокій температурі. Джем вживають з молоком або виготовляють торти та інші вироби.

Торт з джемом та згущеним молоком. Молоко згущене — 1 банка, яйця — 2 шт., цукор — 50 г, крохмаль — 1,5 склянки, борошно пшеничне — 1 склянка, джем аличевий — 200 г, сода — 1 чайна ложка, сіль — 0,5 чайної ложки, вода або молоко — 180 г.

Щоб змастити готовий торт, беруть ще 160 г джему аличевого.

До каструлі кладуть 200 г аличевого джему, наливають 180 г води або молока і нагрівають при розмішуванні до

клімату можливе ранньовесняне садіння. Після садіння рослини слід полити й обрізати, щоб уникнути зимового висушування деревини. Агротехніка вирощування така, як і для сливи.

Останнім часом у південних районах України алича набула широкого поширення. Особливою популярністю у населення користуються сорти раннього строку достигання.

Кизилташська рання. Столовий сорт надраннього строку стиглості (друга декада червня). Плоди невеликі (15—18 г) округло-овальні, зеленувато-кремові. М'якуш ніжний, соковитий, пріснувато-солодкий, навіть недозрілі плоди не мають різко вираженої кислотності. Кісточка напіввідокремлююча. Зимостійкість рослин середня, стійкість до хвороб висока. Урожайність близько 140 ц/га. Районована в Криму.

Курортна. Сорт столово-консервного призначення, раннього строку достигання (середина червня). Плоди масою 20 г, округлі, вишнево-червоні. М'якуш ніжний, соковитий. Зимостійкість підвищена. Урожайність 170—190 ц/га. Районована в Узбекистані та Казахстані.

Вишнева рання. Сорт столово-консервний, раннього строку достигання (середина червня). Маса плодів 16—18 г. Вони приплюснуто-округлої форми та мають забарвлення від світло-бурячкового до темно-вишневого. М'якуш жовтувато-кремовий, ніжний, соковитий, приємного освіжаючого смаку. Кісточка не відділяється. Зимостійкість рослин невисока. Стійкість до хвороб середня. Урожайність 160—180 ц/га. Районована в Кабардино-Балкарії.

У Нікітському ботанічному саду ведеться селекційна робота над створенням нових сортів аличі. Результатом такої роботи є перспективний ранній сорт Субхі рання. Плоди цього сорту достигають у третій декаді червня, крупні (25—30 г), круглі, жовтувато-червоні з бурячковим рум'янком або бурячкові. М'якуш кремовий, ніжний, соковитий, солодкувато-кислуватий, приємного смаку. Кісточка вільно відділяється від м'якуша. Зимостійкість середня, стійкість до хвороб висока. Урожайність 250 ц/га. Сорт проходить державне сортовипробування.

На жаль, живців та саджанців Нікітський ботанічний сад садоводам-любителям поштою не надсилає.

В. М. Горіна,
співробітник Державного
Нікітського ботанічного саду

Грейпфрут

Грейпфрут — вічнозелене деревце висотою до 5 м з родини миртових. Він родич лимона та апельсина, але запахом квітів схожий не на них, а на мімозу. Легко культивується у кімнатних умовах. Розмножувати грейпфрут можна насінням та живцюванням. Вирощений з насіння починає плодоносити через 10 років. А якщо на деревце прищепити вічко або живець рослини, що плодоносить, то зацвіте і дасть плоди уже на 2—3-й рік.

Насіння висівають у горщик діаметром не менше 35 см. До трьох років рослину пересаджують щороку, а далі — через 2—3 роки. Підживлюють взимку раз на місяць, а з березня до вересня двічі на місяць розчином коров'яку (1:10) або курячого посліду (1:20). Щоб деревце добре розвивалося, бажано щодня обприскувати його теплою водою.

Плодоносить грейпфрут тільки на пагонах поточного року, а тому не потрібно обрізувати молоді пагони. Найкраще почувають себе в домашніх умовах сорти Дункан та Шендок грушоподібний.

Грейпфрути зажили собі слави як цілющі фрукти для оздоровлення організму. Не поступаючись іншим цитрусовим за вітамінним складом, вони нормалізують обмін речовин в організмі. Грейпфрут зробив американську націю здоровою: кожний американець вранці з'їдає або випиває сік принаймні з половини плода. Він збуджує апетит, сприяє поліпшенню травлення, має тонізуючу та гіпотензивну дію, а також підкислює сечу. А з лужною сечею американців до роботи не допускають, оскільки це свідчить про можливе захворювання. Отже, виростивши грейпфрут, ви зможете бодай частково оздоровити себе і свою родину, а також приготувати цілющі ліки, рецепти яких ми вам пропонуємо.

При застої жовчі та жовчокам'яній хворобі рекомендується вживати 1/4 склянки оливкової олії і таку ж кількість соку грейпфрута. Складники змішують і випивають на ніч через годину після їди. Перед прийомом роблять очисну клізму, після чого лягають у ліжко на правий бік, підклавши теплу грілку. Вранці клізму повторюють.

Хворим на суглобовий ревматизм радимо випивати по півсклянки соку грейпфрута перед їдою. Це зменшує застій рідини в суглобах.

При нежиті та запаленні верхніх дихальних шляхів беруть три середніх плоди грейпфрута, розрізують їх на дрібні шматочки разом із шкіркою, після чого кип'ятять у 2 л води протягом 20 хв. Цей напій випивають протягом дня, додаючи для смаку цукор або мед. Якщо захворювання задавнене, потрібно очистити шлунок, відмовитися від грубих страв й продовжити лікування грейпфрутом.

Богдан Зузук,
Євген Литвинець,
284006,м. Івано-Франківськ, вул. Молодогвардійська,4/19

однорідності. Потім додають 50 г цукру, розмішують, охолоджують і на смак додають яйця, згущене молоко, сіль, крохмаль, борошно, змішане з содою. Усе це вимішують і кладуть у форму, змащену маслом. Ставлять у духовку й випікають при 160—170° близько години. Готовий торт зверху змащують аличевим джемом.

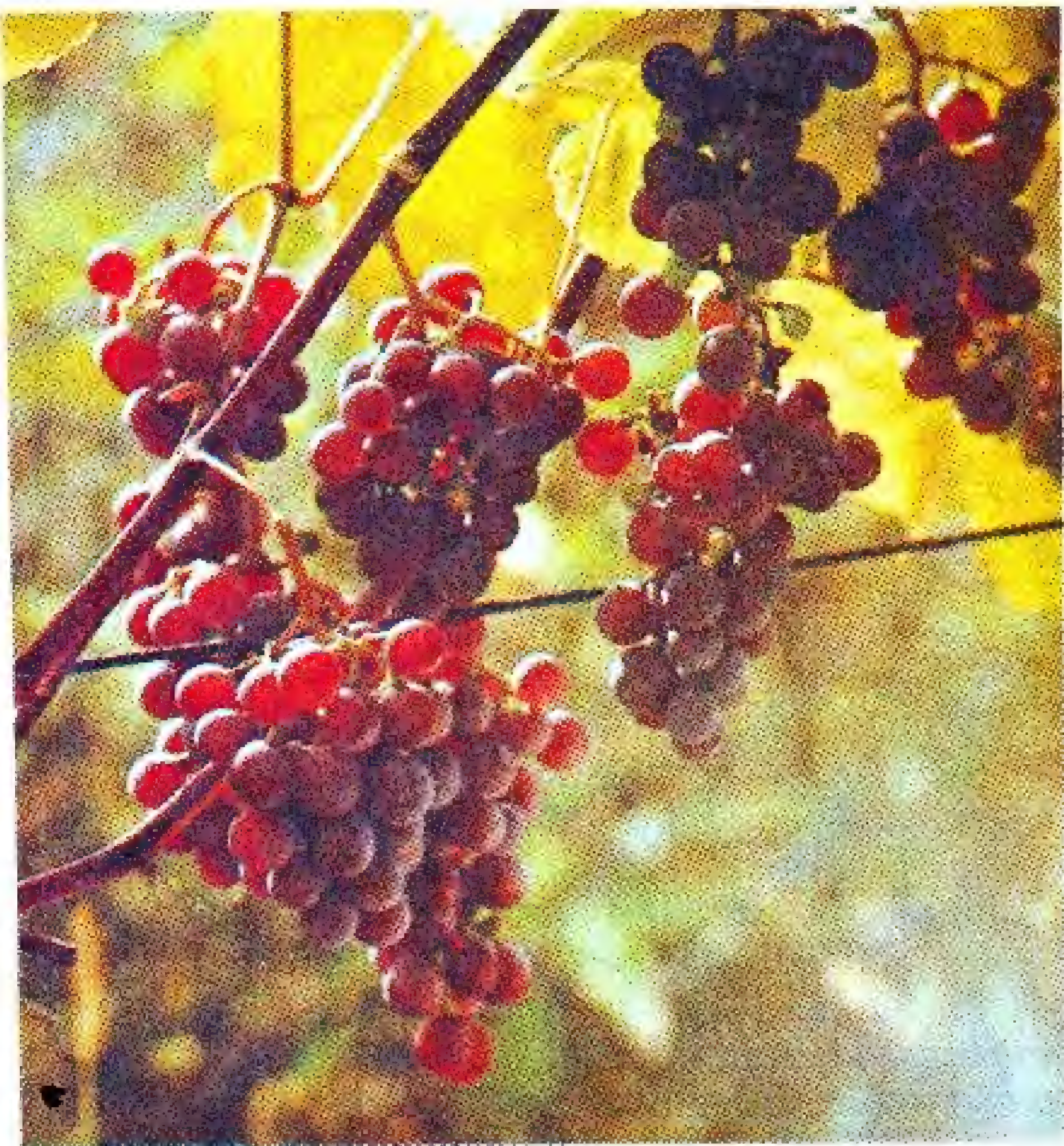
Торт з джемом та свіжим молоком. Молоко — 500 г, крохмаль — 1,5 склянки, борошно пшеничне — 1 склянка, цукор — 160 г, масло — 50 г, джем аличевий — 200 г, яйця — 2 шт., сода — 1 чайна ложка, сіль — 0,5 чайної ложки, подрібнені горіхи — 0,5 склянки. Джем для оформлення — 150—200 г.

Джем кладуть до каструлі, додають 50 г масла, подрібнені горіхи, 250 г молока й нагрівають, розмішуючи до однорідності. Додають 160 г цукру, 250 г молока, розмішують до розчинення цукру. Охолоджують, додають сіль, яйця, крохмаль, борошно, змішане з содою, добре розмішують й кладуть у змащену маслом тортівницю. Випікають у духовці при 160—170° протягом 50 хв. Готовий торт ще гарячим змащують аличевим джемом.

Огірки та кабачки в аличевому соку. Помиті свіжозібрані огірки або молоді кабачки, краще в'єтнамські, нарізані шматочками довжиною 3—4 см, кладуть до 1- або 3-літрової банки, додають 4—6 зубків часнику, заливають окропом і витримують 5 хв. Потім воду зливають і знову заливають окропом. Так повторюють тричі, витримуючи щоразу по 4—5 хв. Четвертий раз заливають нагрітим до кипіння розведеним аличевим соком, накривають стерилізованою кришкою й закатують. Банки перевертають, ставлять на кришку й накривають рушником. Залишають до охолодження.

Сік-маринад. На 3-літрову банку беруть 600 мл соку аличі, одержаного в соковарці, 600 мл води. Додають 36—40 г солі і таку ж кількість цукру, 2 лаврових листки, 1 г червоного гіркого перцю, 8 горошин чорного перцю. Змішують усі компоненти в емальованій каструлі, нагрівають до кипіння, заливають підготовлені огірки чи кабачки й закатують.

Х. Н. Починок



У сорту Космос грона нещільні, масою до 1 кг, ягоди — 6—7 г.

У другій декаді сезону (1—12 серпня) достигають ранні сорти: Бригантина, Августовський, Восторг, Надія АЗОС, Лоза Горянки, 19-1-4-2. Сорти Августовський та Лоза Горянки мають мускатний присмак. Бригантина — урожайний, грона масою близько 1 кг, ягоди червоного кольору, потребує регулювання навантаження на кущ. Надія АЗОС має дуже великі ягоди темно-синього кольору, трохи довгасті, з легким мускатним присмаком, грона здебільшого нещільні, мають гарний товарний вигляд.

Сорти наступної декади (13—20 серпня) — Плевен, Мускат Страшенський, Томайський, № 272, Ювілейний 70, Фантазія, Ранній Ризамат. Мускат Страшенський і Ювілейний 70 мають добрий мускатний присмак. У Ювілейного 70 крупні ягоди і грона. Окремі з них досягають маси 1,2 кг, нещільні. Сорт Плевен високорослий, росте в затінених місцях, де інші сорти не приживаються; грона нещільні, ягоди продовгуваті, приваблюючі, із сонячного боку мають восковий блиск. Визрівання лози і ягід відмінне.

З 20 по 30 серпня починають достигати ягоди сортів Мержіані, Мускат Запоріжжя, Фламінго, Румене, Маринка, Агат донський, 5-51-70, Р-79. Всі вони стійкі до мільдью, сірої гнилі, оідіуму. Сорт Фламінго високоврожайний, тому слід регулювати навантаження на кущ. Грона середньої щільності, циліндричні, масою 1 кг. Ягоди овальні, приваблюючого рожевого кольору, з мармуровим нальотом, масою 6—7 г.

Сорт Маринка красою й оригінальністю грон дуже зваблює аматорів. Маса грона 1 кг, ягід — 5—6 г, дегустаційна оцінка 8,6 бала. Має високі показники товарності і транспортабельності. Ягоди світлі з рожевуватими боками, овальної форми, з мускатним присмаком.

Сорт Румене — один з кращих для консервування. Ягоди видовжені (до 3 см), рожеві, масою 7—8 г; грона — до 1 кг, кращі 1,2—1,3 кг. Це єдиний столовий сорт, придатний для приготування соків, вин та споживання у свіжому вигляді.

Сорт 5-51-70 має крупні ягоди (7—8 г) і грона (1 кг), характеризується одночасним достиганням ягід на всіх гронах, котрі завжди не щільні.

Сорт Ранній Ризамат має крупніші ягоди, ніж Ризамат, грона — близько 1 кг. Його переваги в тому, що він дає гарний урожай на пасинках, котрі встигають визріти до заморозків, не має горошіння, формує приваблюючі грона.

З 1 по 12 вересня достигають сорти Стійка Італія, Муфчалоні, Осінній чорний, Д-200, Чарель, Страшенський, XVII-13-7, Вієрул-39, Пам'яті Негруля. Сорт Стійка Італія не потребує обприскувань, має добрий мускатний присмак, ягоди видовжені (3—3,5 см), з восковим блиском, добре зберігаються 2—3 місяці, грона не щільні, транспортабельний на великі відстані.

У сорту Д-200 крупні (7—8 г) чорні ягоди з ніжною, придатною для споживання шкірочкою, грона не щільні.

Сорт XVII-13-7 теж має чорні ягоди з масою 8—9 г. Грона подібні до сорту Страшенський, але переважають його за всіма ознаками.

З 10 по 20 вересня рекомендую сорти Русмол, Світлий, Марадона, Оригінал, Кобзар, Віруінця. У сорту Світлий ягоди довжиною близько 5 см, грона не щільні масою 1,2—1,5 кг, мають високу

Виноградарство

Виноградний конвейєр на дачній ділянці

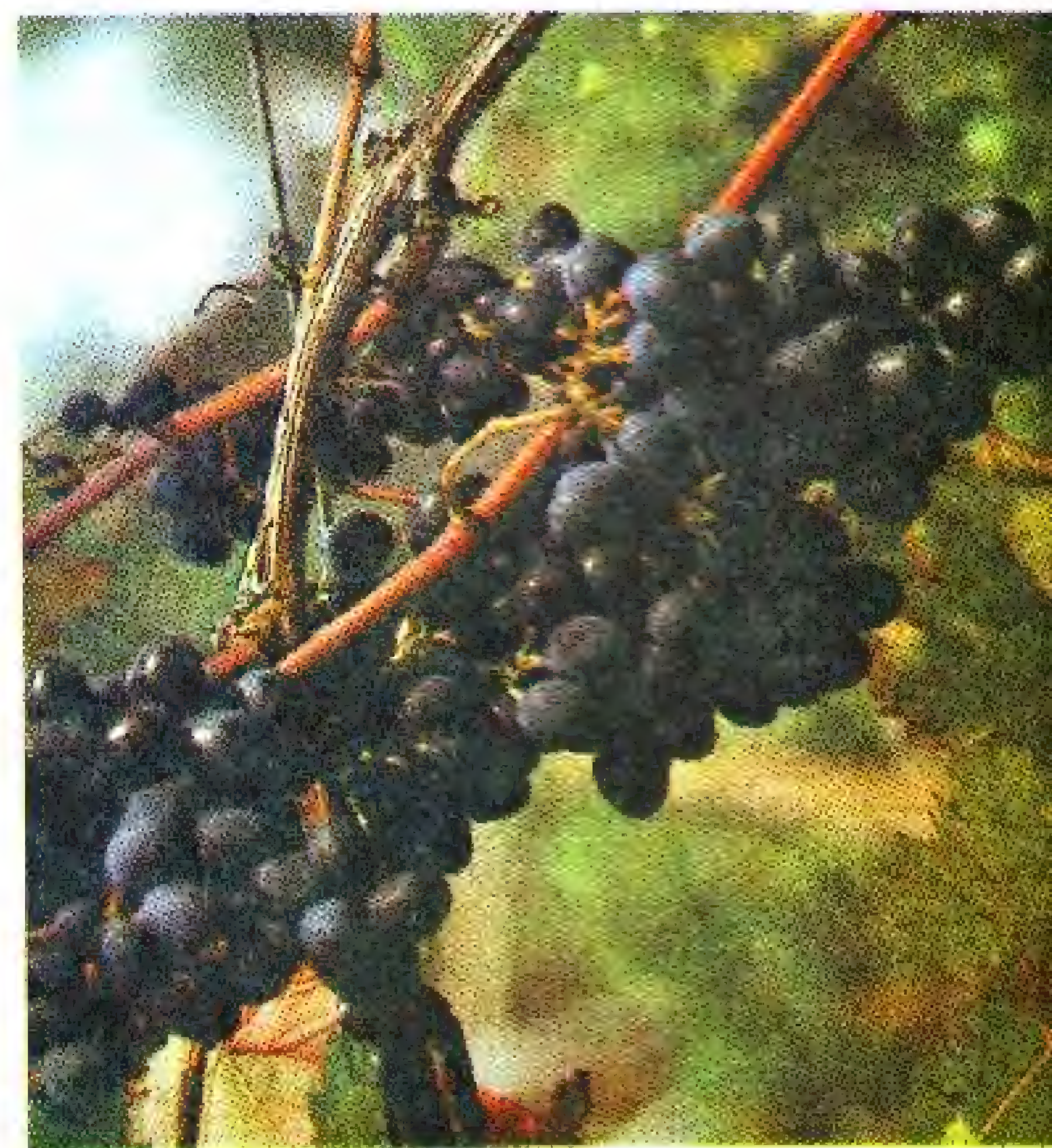
Не кожному відомо, що таке виноградний конвейєр і як його створити на власній ділянці, щоб їсти ягоди свіжими якомога довше. А справа проста. Слід уміло підібрати сорти винограду з різними строками дозрівання, подекадно. Повний набір сортів дозволяє протягом трьох місяців мати на столі свіжі ягоди винограду, а також закласти їх на зберігання ще на 2—3 місяці. І виходить, що свіжий виноград можна споживати майже півроку.

Сорти треба підбирати комплексностійкі, щоб не втрачати часу на обприскування хімікатами. Та слід пам'ятати, що не все залежить від сорту. Важливим є також місце садіння, тип грунту, обрізування, навантаження, догляд тощо.

У запропонованому конвейєрі я характеризую по кілька сортів для кожної декади. Але на ділянці достатньо мати по 2—3 кущі винограду кожної групи, щоб забезпечити безперервне надходження свіжих ягід різного смаку та кольору.

До групи надранніх сортів, котрі відкривають сезон споживання винограду (18—30 липня), можна віднести: Руський янтар, 14-75, Лунний, Кристал, Надранній, Волгодонський, Космос. Усі вони високоурожайні і мають підвищену стійкість до збудників хвороб.

Сорти 14-75 та Лунний мають ряд переваг над іншими — морозостійкі, ягоди з мускатним присмаком, світлого кольору. Лунний має розкішні великі (до 1,5 кг) грона та крупні (5—6 г) з рожевим відтінком ягоди.



лежкість, зберігаються 3—4 місяці і не уражуються сірою гниллю.

Сорт Марадона переважає Біруїнцю. Сорт Русмол має гарні грона і дуже крупні ягоди з мускатним присмаком.

В останню декаду (після 20 вересня) достигають найпізніші сорти, котрі добре зберігаються. За відповідних умов свіжим виноград можна зберегти до квітня. В домашніх умовах добре зберігаються сорти Ювілейний Журавля, Ювілейний Молдови, Яловенський, Стійка Молдова, а найкраще — Ювілейний Молдови.

Якщо матимете на присадибній ділянці такі сорти або їм подібні, то виноградом будете забезпечені весь рік. Можна приготувати варення, компоти, соки, вина, закрити сонячні ягоди в банки. А із кишмишних сортів можна приготувати кишмиш, ізюм. До кишмишних комплексностійких сортів, котрі не потребують обприскувань, мають крупні ягоди і великі грона, відносяться: Н-10-24, Гіс-4-37, Кишмиш чорний стійкий, Ромулос.

Сорт Гіс-4-37 має грона близько 40 см, ягоди масою 4 г. Кишмиш чорний стійкий має грона до 1 кг, ягоди — 4—5 г. За оригінальністю і красою грон він не має собі рівних. Всі названі сорти високорослі, придатні для формування на високій шпалері чи арці, неукривні в нашій зоні.

Раджу всім любителям застосувати у себе на ділянці виноградний конвейєр і ви будете ласувати цими ягодами весь рік.

М. І. Цехоновський,
330060, м. Запоріжжя, сел. Чкалова, вул. Новоросійська, 52

Оса на винограді

Як врятувати грона винограду від ос, які об'їдають стиглі ягоди — таке запитання читача з Херсона Н. Грищенка було надруковано в № 11 «ДСГ» за 1991 рік.

Боротьба з осами непроста й забирає багато часу. Починаю її рано навесні, коли бачу маток, що перезимували й починають літати. Вони дають початок осиним гніздам і саме їх я намагаюсь знищити.

На цей час в мене вже розставлені принади для гніздування ос: перевернуті догори дном непрозорі ємкості. Це можуть бути старі ночви, каструлі, відра, ящики, трилітрові банки з-під фарби. Ставлю їх на підвищених місцях (до 2 м від землі), залишаючи внизу щілини, через які можуть заповзати оси. Періодично, здебільшого увечері, перевіряю принади. Якщо оси є, затуляю щілини і через кілька днів вони гинуть від голоду.

Хімічними препаратами знищую ос у недоступних місцях. Скажімо, на горищах добре підходить аерозоль, у трубах заливаю інсектицидом із чайника. Якщо гніздо в такому місці, що можна скористатися вогнем, то його можна випалити смолоскипом.

Оси неагресивні вдень, коли йде дощ. У цей час їх можна знищувати, змиваючи водою із шланга або й відра. А ще навчився їх бити гумовим джгутом завдовжки 50—70 см. Один кінець тримаю пальцями лівої руки і спрямовую в бік цілі, а протилежний розтягую, потім відпускаю і гума б'є по осі. Однак так можна пошкодити грона винограду. Тому перед «полюванням» відбираю надгризені, тріснуті і [illegible]і, що непридатні для вживання, розвішую на дротяних гачечках у місцях, де можна гарно бачити ос. Ось на цих принадах і б'ю. Коли ос дуже багато, вони стають необережними і можна їх просто брати пінцетом за тіло, крила, лапи.

Зручним місцем для полювання на ос з гумою є старі дерев'яні конструкції, розташовані на сонячних місцях. З цих поверхностей оси беруть деревину для спорудження гнізда.

У перші дні, коли достигають ранні сорти винограду, знищую від 50 до 100 ос щодня. Зрозуміло, що надалі кількість шкідників зменшується і під час достигання середньостиглих сортів їх на винограднику вже майже немає.

Пробував розставляти поблизу кущів пляшки з солодкою принадою, але туди частіше потрапляли бджоли.

Ще одна порада. Якщо вас укусила оса, поріжте цибулину й зрізом прикладіть її до ураженого місця. Повторіть цю процедуру кілька разів через п'ять хвилин, і пухлини не буде.

Іноді ягодам винограду шкодять мурашки. Їхні нірки намагаюся заливати водою, коли поливаю кущі. Проти них можна також використовувати пояси, змащені густим мастилом типу солідолу.

О. Д. Михайлов,
м. Дніпропетровськ, вул. Янгеля, 7, кв. 122

Від редакції. Напевно, в природі існують й інші методи боротьби з осами та шершнями, яких останнім часом дуже багато розвелося. На Київщині у серпні й вересні вони просто об'їдають яблука на деревах. Сподіваємося, що ви, шановні читачі «ДСГ», поділитеся власним досвідом на сторінках нашого й вашого журналу.

Служба взаємодопомоги

Зберігаю в підвалі

Отримую багато листів від виноградарів-початківців з проханням поділитися досвідом заготівлі та зберігання в зимовий період посадкового матеріалу винограду.

Роблю це так. У другій половині жовтня коріння викопаних у шкілці саджанців на добу замочую у воді, провітрюю в тіні і обпудрюю їх березовим попелом (захищає від пліснявіння).

Потім коріння кожного саджанця окремо поміщаю в поліетиленовий кульок і зав'язую м'якою стрічкою з трикотажної тканини. На приріст теж надіваю окремий кульок і зав'язую. В такому стані саджанці всю зиму зберігаю в підвалі. Приживлюваність — стопроцентна.

Живці, заготовлені восени з дозрілої лози, зв'язую в пучки по сортах, прикріплюю етикетки і теж зв'язаними в поліетиленових кульках зберігаю в підвалі.

Умови зберігання є визначальними в якості живців (їх свіжості та життєздатності). За підвищеної температури і високої вологості повітря бруньки можуть передчасно розвинутись; на живцях з'являється пліснява, і вони загнивають. За недостатньої вологості живці підсихають. Найкраще зберігати живці при температурі 1—5°С.

Зберігання в поліетиленових кульках, на відміну від інших способів, має ту перевагу, що бруньки на живцях ніколи не випрівають, зберігаючись до весни здоровими і життєздатними.

Багато любителів вирощують саджанці винограду із вкорочених живців у кімнатних умовах уже з кінця лютого. Такі живці з целофанових кульків за відповідної упаковки можна надіслати поштою, чого не зробиш взимку з живцями, прикопаними на грядці.

Для кращого укорінення живців у шкілці використовував різні стимулятори росту: гетероауксин, бджолиний мед, гумат натрію та інші. Кращим для цього виявився біопрепарат ЮКА-1. Обробіток порошком ЮКА забезпечує якість саджанців з гарно розвинутою кореневою системою навіть без попереднього накільчування живців. Такі саджанці уже на другий рік після садіння за старанного догляду дають перші грона врожаю.

Г. І. Синяк.



Калган — козацький «женьшень»

Накопаю калгану,
Зварю ліки милому.

Народна пісня

Давня народна мудрість мовить: нове — то добре забуте старе. Повною мірою це стосується калгану, що його віддавна широко й успішно використовує медицина. Останнім часом після тривалого «вилучення» цю рослину знову повернуто до арсеналу лікувальних засобів, щоб зарадити здоров'ю людини в багатьох випадках складних захворювань. Сама ж рослина менш відома людям, аніж той духмяний, відомий з козацьких часів напій, що зветься «калганівкою».

У різних місцевостях України калган звуть по-різному: балабан, в'язтрава, в'язіл, денниця, дубрівка, дубрівник, заячі крівці, корінь зав'язник, зав'язник, збурник, згайба, золотник, курзілля, куряче зілля, куряча нога, порошки, підойма, п'ятниця тощо. На Поліссі він переважно зветься дерев'янкою та піддубником. У старовинних вертоградах (так на Русі звалися сади, де вирощувалися різні корисні рослини, зокрема й лікарські) згадується під назвою «куричьи ножки».

У ботанічній літературі ця рослина відома під назвою перстач прямостоячий. Росте він у небагатьох місцях. На Поліссі (Житомирська, Рівненська, Волинська та північ Чернігівської й Київської областей) це звичайна рослина, що зустрічається не рідше, ніж звіробій та кропива. Карпати й Закарпаття теж багаті на цю рослину. Значно рідше калган знайдемо в зоні Лісостепу — на півночі Харківської, Вінницької та Львівської областей; і зовсім зайве шукати його у степовій смузі.

Найлегше відшукати калган серед заростей біловусу — «мички», що її на Поліссі звуть ще кипцем. Той невисокий злак є його постійним супутником.

Калган — невелика багаторічна рослина з родини розоцвітих, заввишки до 30 см, з листочками, що сидять по п'ятеро навколо стебла і чимось нагадують курячу лапку, та дрібненькими жовтими квіточками, які скидаються на квітки жовтецю (за останнього часто і вважають калган). Дуже характерне у рослини кореневище — коротке, товстеньке, коричневого чи бурого забарвлення; на зломі — кольору м'яса. Саме це кореневище і має в собі ті сили, що здатні повернути людині втрачене здоров'я.

Народна медицина Західної Європи знає калган з глибокої давнини. І він значиться в німецьких середньовічних травниках.

В'язкі та кровоспинні властивості калгану користувалися заслуженим визнанням у російській терапії минулого сторіччя.

Цілюща дія калгану зумовлена головним чином дубильними речовинами. Крім того, у кореневищі є глікозид торментилін, органічні кислоти (елагова та хінна), ефір, торментол, червоний флафобен, смола, крохмаль та сліди ефірної олії. Немає сумніву, що цим не вичерпується хімічний склад цієї рослини. В майбутньому він буде розкритий повніше.

А застосовується калган як в'язкий, кровоспинний та бактерицидний засіб. Свого часу з цією метою завозили з Південної Америки дубильну рослину ратанію. Згодом в експериментах з'ясувалося, що її з успіхом може замінити наш калган.

По-перше, ліки з кореневища цієї рослини дуже допомагають при дизентерії, а також при запаленнях і виразках шлунка й кишок, при розтягу легень (емфіземі) та туберкульозі легень.

Препарати калгану на відміну від інших в'язких препаратів не викликають неприємних відчуттів з боку шлунково-кишкового тракту, підвищують апетит і посилюють тонус шлунка.

Широко застосовують ліки з калгану й при маткових захворюваннях з болями та при болісних місячних: вони тамують біль і спиняють кровотечу. Застосовують ліки зовнішньо та вживають усередину.

В усіх згаданих випадках застосовують прості ліки, що їх легко виготовити самому: 1 столову ложку грубо потовченого кореневища калгану заварюють протягом 5 хв у склянці окропу і настоюють ще кілька годин. Вживати можна 3—5 разів на день по одній столовій ложці перед їжею. Подібний водний відвар можна використовувати й для полоскання порожнини рота при цинготних захворюваннях, а при ангіні — для полоскання горла.

Авторові довелося бути свідком успішного лікування двосторонньої пневмонії з втратою імунітету (наслідок тривалого застосування антибіотиків у великих дозах) за допомогою тільки самого калгану. При цьому водний відвар калгану застосовували паралельно з парним молоком, щоб уникнути запорів. Хвороба в основному відступила вже через тиждень, а за два тижні по тому пацієнт цілком одужав.

Сказане досі далеко не вичерпує всіх цілющих можливостей і властивостей перстачу прямостоячого (калгану). Сотні рецептів народної медицини при різноманітних захворюваннях обов'язковим компонентом включають у себе калган. І, як свідчать наслідки лікування, далеко не безпідставно.

За домашніх умов можна виготовляти також мазь для зовнішнього застосування. Спосіб приготування простий: 5 г дрібно порізаних кореневищ калгану варять протягом 5 хв у склянці вершкового несолоного масла, потім теплим проціджують у баночку. Таку мазь використовують для лікування тріщин на шкірі рук і ніг та на губах (особливо від вітру) у дорослих і дітей. Ушкоджені місця змащують шаром мазі.

Маловідомим залишається й дотепер вживання порошку з кореневища калгану для чищення зубів, щоб уникнути захворювання ясен, неприємного запаху з ротової порожнини та забезпечити білизну зубів. Таким порошком колись користувалися в аристократичних сім'ях. Один раз почищені порошком калгану зуби зберігають блиск протягом тижня.

За козацьких часів горілчані настої з калгану були популярним лікувальним засобом. І тепер знавці здобрюють міцні напої калганом, «облагороджують», їх, від чого зменшується шкода, що її завдає алкоголь організмові людини.

Шукайте цю рослину на сфагнових торфовищах, заболочених луках, де росте білий сфагновий мох, на лісових (суходільних) вологих луках та у зріджених лісах, серед чагарників, де ростуть верес і мичка (біловус). Викопувати кореневища краще й доцільніше пізньої осені, а при особливій потребі — взимку під час відлиги й рано навесні. Спочатку їх добре миють, видаляють дрібні корінці й відмерлі частини кореневища; товсті кореневища розрізують подовж. Сировину спершу підсушують на відкритому повітрі, а досушують на горищі, в приміщенні або в печі при невисокій температурі (50—60°). Свіжі кореневища мають запах троянди, висушені його втрачають. На запас висушені кореневища слід тримати у сухих приміщеннях, краще в паперових коробках. Їхня цілюща сила зберігається протягом шести років.

Запаси калгану на Поліссі значні, і є реальна можливість забезпечити потребу населення в цій чудодійній рослині, яку так важко останніми роками відшукати в аптеках.

Г. Смик

Чорна бузина

У свіжому вигляді ягоди не їстівні. У фазі повної стиглості їх використовують для технічної переробки (виробництво вин, наливок, лікерів, варення, желе, мусів, киселів, чайно-какаових сурогатів, спирту, начинок для цукерок і пирогів). Згущеним соком підфарбовують вина.

У науковій медицині застосовують квіткові бруньки як пото- і сечогінний засіб, при простуді, кашлі, грипі, запаленні нирок і сечового міхура. У народній медицині листки і кора рекомендуються тим, хто хворіє на ревматизм, подагру, артрити, водянку, діабет, шлунково-кишковий катар. Зовнішньо- при болях у вухах, рожистих запаленнях шкіри, опіках, геморої, простудах. Маючи специфічний запах, бузина відлякує щурів і мишей. Часто її гілками обв'язують стовбури плодових дерев для захисту від гризунів.

Квітки бузини збирають під час цвітіння, зрізуючи ножем або секаторами цілі суцвіття, і укладають, не трамбуючи, до кошика. Сушать під наметами, розстилаючи в один шар на папері або тканині. Як висохнуть, обмолочують, а потім пересівають на решетах, щоб відібрати чистий цвіт.

Плоди збирають у липні й серпні, зрізуючи секатором разом з гроном. Спочатку їх пров'ялюють, а затим сушать у спеціальних сушарках або в печах за температури 60—65°C. Сухі плоди обмолочують і відокремлюють від плодоніжок та гілочок на решетах чи віялках.

Р. Зацерковний





Нагідки

Протягом літа й осені вони милують око своїм оранжевим цвітом. Нагідки або календула із родини складноцвітих — всіма добре знані квіти. Вони досить витривалі й невибагливі, ростуть на будь-якому грунті, але на яскраво освітлених місцях. Щоправда, краще вони проростають на нейтральному або трохи лужному грунті чи звичайному садовому.

Нагідки — в пісні та в серці народу. Таку популярність вони завоювали не лише красою та яскравістю квіток, а і хорошими лікувальними властивостями.

Препарати з календули мають широке застосування в сучасній медицині. Настій з її квіток вживають для гоєння ран після ампутацій, а також забитих місць, при гнійних запаленнях, фурункульозі, для запобігання утворенню рубців під час заживлення ран. Цей настій ефективно діє також проти нашкірних висипів, лишаїв, набряків, зумовлених відморожуванням, запалення вен на ногах, проти ангіни, стоматиту та інших недуг. Гомеопати широко застосовують мазь календули при лікуванні всіляких зовнішніх запалень, фурункулів.

Вживається календула зовнішньо й внутрішньо у вигляді спиртової та водної настоянок, котрі готують із квіток у співвідношенні один до п'яти.

П. Черех

Як збирати лікарські рослини

Листя збирають переважно в період їх повного розвитку (на початку цвітіння рослин), лише інколи — до цвітіння (листя брусниці). Звичайно збирають нижні листки, а верхні залишають на пагонах, щоб не пошкодити цвітінню і плодоношенню. Маленькі листочки зривають вручну разом з гілочками. Кропиву можна скосити і відібрати листя після підсушування. Під час збирання листя кладуть у кошики чи мішки, ящики, де воно не псується. Сушать під навісом, на горищі.

Квітки збирають у період повного цвітіння (на початку цвітіння чи у фазі бутонізації — лише інколи). У деяких рослин заготовляють суцвіття (бузина), у інших — тільки пелюстки (шипшина). Суцвіття зрізують секатором або ножицями і складають у невеликі кошики, відерця. Сушать квітки і суцвіття відразу після збирання в затінку під навісом або на горищі.

Траву, тобто квітучі облистнені пагони, звичайно збирають під час повного цвітіння рослин. Зрізують ножицями, ножами, секаторами, серпами чи скошують верхівки пагонів і складають в кошики, мішки або ящики. У низькорослих лікарських рослин (беладонна, очиток, спориш) збирають всю надземну частину. Сушать відразу — на повітрі, під навісами чи на горищах.

Кореневища і корені викопують переважно восени, коли надземні частини рослин зав'януть, рідше навесні, до початку росту підземних органів. Користуються для цього лопатами, копачами і навіть плугами. Потім їх ретельно переглядають, сортують, струшують грунт, видаляють залишки надземних частин, пошкоджені корінці, промивають під холодною проточною водою, пров'ялюють, в разі потреби знімають кору. Більші і товстіші корені та кореневища, щоб прискорити сушіння, розрізують на кілька частин. Сушать на повітрі, під навісами, на горищах чи в сушарках і печах.

Ягоди збирають у другій половині літа і восени, у хмарну і прохолодну, але не сиру погоду, а в жарку суху — вранці, коли висохне роса, і ввечері. Зібрані ягоди мають бути стиглими, чистими, свіжими, тугими і відповідати стандартам чи технічним вимогам. Не можна засипати тару доверху.

Переробляють зірвані ягоди і плоди в той же день, коли зібрали.

Малину, суниці, чорниці та інші ягоди, що швидко псуються, необхідно переробити не пізніше як через 8 год. Стиглі ягоди клюкви добре зберігаються у свіжому вигляді в добре провітрюваному приміщенні при температурі не вище 6°C. В замороженому стані клюкву, зібрану восени, можна зберігати протягом двох років. Якщо її тримають у приміщенні при кімнатній температурі, то засипають в бочки і заливають 1,5—2%-ним розчином кухонної солі. Зберігають клюкву і в плетених кошиках місткістю до 50 кг, в яких і перевозять, прикривши зверху кришкою, чистою тканиною чи рогожею.

Підсніжну клюкву упаковують в кошики місткістю до 35 кг.

Брусницю можна зберігати в бочках, заливаючи ягоди водою. Перевозять її в кошиках із дранки чи верболозу місткістю 16—20 кг, зашитих зверху тканиною, або в бочках.

Сушені ягоди і плоди зберігають у сухих, добре провітрюваних приміщеннях у чистих мішках.

Підготувала **Л. Поліщук**
(за літературними джерелами)

Нотатки агрометеоролога

Повновладна осінь

Золотокоса красуня осінь, яка у вересні несміливо крокувала по землі, у жовтні стає повновладною господинею. Відчутно коротшають дні, довшають ночі, ранками часто стеляться густі тумани. В золото та багрянець одягаються всі дерева і чагарники, за винятком хвойних. Ліси, гаї, парки стоять ніби в незворушній пожежі гарячих барв. Природа, наче на прощальний бал з нагоди завершення тепла, одягла своє найкраще вбрання з парчі та золота. Тож недарма таку пору року в народі називають «рум'янцем осені».

Середня місячна температура повітря на Південному березі Криму становить близько 14°, у степових районах Криму, Одеській, Миколаївській і Закарпатській областях — 6—9° тепла. Середня добова температура повітря в більшості регіонів, крім крайніх південних та Закарпаття, під кінець місяця переходить через +5° у бік зниження. В цей час припиняється активна вегетація озимих культур, багаторічних трав тощо. За весь жовтень накопичується звичайно в степових областях республіки та Закарпатті 130—150° ефективних (вище +5°) температур, а на півночі Рівненської, Житомирської, Київської, Полтавської, Харківської, у Сумській і Чернігівській областях — лише близько 55—85°. У другій половині жовтня, а то й раніше заморозки у повітрі вже звичайне явище. Абсолютний мінімум температури повітря зареєстровано на більшій частині території республіки в межах 19—24°, в Криму і Херсонській області — 16—18°, а на Південному узбережжі — 2—6° нижче нуля.

Значне зниження температури повітря на Україні зумовлене надходженням холодних арктичних повітряних мас, які можуть поширюватись на всю територію республіки аж до Південного берега Криму. Температура повітря за таких вторгнень може знижуватись за добу на 17—18°. Зниженню температури сприяє також надходження холодного повітря зі сходу. Це повітря може поширюватись аж до західних кордонів, зумовлюючи в Українських Карпатах різке падіння температури. Абсолютна місячна амплітуда коливань температури повітря (різниця між абсолютним максимумом і мінімумом), яка є одним із важливих показників для характеристики території, у більшості регіонів України в холодну пору року (жовтень—березень) становить 45—55°.

Для садівників і городників, котрі мають змогу одержувати садивний матеріал різних культур з інших регіонів і держав, важливо знати їхні кліматичні дані, подані в таблиці:

Держава, місто	Температура повітря у жовтні, °С		
	Середня	Абсолютний максимум	Абсолютний мінімум
Україна Київ	7,5	28	—18
Росія Москва	4,2	24	—20
Австрія Відень	9,6	28	—3
Італія Рим	16,7	29	4
Румунія Бухарест	11,8	36	—11
Франція Париж	11,4	28	—3
Швейцарія Берн	8,3	24	—6
Канада Монреаль	9,4	29	—7
Куба Гавана	25,8	35	16
США Вашінгтон	15,0	36	—3

У жовтні небо усе частіше вкривають важкі свинцеві хмари, мжичить дощ. В північно-західній половині України налічується в середньому 10—14 дощових днів, на решті території — 8—10. У холодні роки в деяких

Кліматичні показники жовтня (за даними багаторічних спостережень)



Умовні позначення:
чисельник — абсолютний максимум температури повітря, С°;
знаменник — абсолютний мінімум температури повітря, С°;
цифри праворуч — середня кількість опадів, мм.

районах; крім південних, тимчасово може утворюватись сніговий покрив. Наприклад, так було у 1946, 1947, 1956, 1966, 1976 і 1979 роках. Тому у народі кажуть: «Жовтень землю покриває, де багряним листком, де болотом, а де і білим інеєм».

Але трапляється і в жовтні ясна, сонячна, не по-осінньому тепла погода. Луки ще радують яскравою зеленню і холодостійкими квітами, бабиним літом... Найбільш теплим на Україні у повоєнний період був жовтень 1966 та 1967 року, коли середня місячна температура повітря по республіці становила відповідно 11,5 та 11,1° тепла, а найхолоднішим — у 1946 та 1951 роках — відповідно 4,0 та 4,6° тепла. Та яка б не була погода в жовтні, здавна помічено, що за її станом з великою ймовірністю можна прогнозувати, якою буде зима. Тож, якщо в жовтні морозяно, вітряно і сухо, то в січні й лютому погода буде «м'якою». Жовтень — грязьовик: ні колеса, ні полозка не любить. За народною прикметою, якщо 27 жовтня на день Парасковії-грязнухи справжня грязь, то зима настане через 4 тижні.

М. Ф. Цупенко,
начальник відділу
агрометеорології гідрометеоцентру
Держкомгідромету
України

У природі й на городі

Актинідія

До редакції надходить чимало листів, в яких читачі запитують про актинідію. На деякі з них «ДСГ» підготував відповіді.

Які види актинідії найбільш придатні для розведення в саду?

Для вирощування в саду рекомендується чотири види актинідій: коломікта, або «Ізюм»; аргута гостра, або «Кишмиш», полігамна «Перчик», або «Гіркий кишмиш»; Джиральді. Останні три види менш зимостійкі. Квіткові бруньки актинідій полігамної і Джиральді майже щорічно вимерзають, гілки відмирають до рівня снігового покриву. Найбільш зимостійка актинідія коломікта та її сорти; актинідія аргута взимку без укриття може підмерзати.

Чи має актинідія дієтичну та лікувально-профілактичну цінність?

Так. Підв'ялені плоди нагадують кишмиш. Їх вживають як дієтичний, профілактичний і лікувальний засіб проти цинги, коклюша, при захворюваннях, які супроводжуються кровотечами, туберкульозі. Рекомендуються після інфекційних захворювань, виробничих і побутових інтоксикацій, гепатиту, а також при фізичних і розумових перенапругах, поганому травленні і запорах. При цукровому діабеті і ожирінні не можна вживати у великій кількості.

Плоди споживають свіжими, готують з них соки, киселі, компоти, варення, джеми, повидло, мармелад, желе, начинки для цукерок тощо.

Що таке «ківі»?

«Ківі» — група сортів актинідії, яку вивели в Новій Зеландії із актинідії китайської, яка має великі опушені плоди масою 80—150 г. Вирощують у субтропічних районах, у наших краях — у теплицях.

Чи є актинідія з двостатевими квітками?

Є. У актинідій коломікти і полігамної поряд з одностатевими є рослини з двостатевими квітками. Але вони малопродуктивні, самонеплідні, пилок у них має низьку життєздатність. Такі актинідії ризиковано висаджувати на ділянці без чисто чоловічих рослин.

Скільки повинно бути чоловічих і жіночих рослин на садовій ділянці?

Актинідія — рослина дводомна, тобто жіночі квітки ростуть тільки на жіночому кущі, чоловічі — на чоловічому. На три-чотири жіночі рослини слід мати одну чоловічу і розміщувати її серед жіночих. Чоловічих рослин треба садити не менше двох, оскільки одна може загинути.

Коли найкраще садити актинідію?

Оптимальний строк садіння і пересаджування — осінь. Пересаджувати бажано з грудкою землі, щоб менше пошкодити кореневу систему. Можна пересаджувати і рано навесні (до початку сокоруху).

Чи потрібно мульчувати грунт під дорослими рослинами, які плодоносять, і чим?

Потрібно, але не щорічно. Мульчувати грунт слід один раз за два-три роки шаром 5—7 см, відразу після прополювання і розпушування. Як мульчу можна використати перепрілий гній, компост, торф, скошену і подрібнену траву тощо.

Як розмножувати антинідію здерев'янілими живцями?

У листопаді-грудні або рано навесні до початку сокоруху (березень) потрібно заготовити однорічні, добре визрілі здерев'янілі пагони.

До висаджування їх треба зберігати у підвалі, щоб не висохли пагони і не проросли бруньки. Перед садінням пагони нарізують на живці довжиною 20 см з трьома-чотирма вузлами. Ростові бруньки у актинідій сховані під корою. Щоб не переплутати нижню частину живця, з якої утвориться коріння, з верхньою, необхідно нижній зріз зробити під самим вузлом, а верхній — посередині міжвузля.

Коли і як висаджувати здерев'янілі живці на укорінення?

На початку травня їх висаджують у парники або грядки з розпушеним і родючим грунтом похило на глибину, що дорівнює трьом чвертям довжини живця. Швидше і краще вони укорінюються в парниках, заправлених біопаливом. У здерев'янілих живців у перший рік коренева система розвивається слабше, ніж у зелених, тому, як і останні, їх треба залишати для дорощування на місці укорінення.

Чи можна розмножувати актинідію щепленням?

Так. Здерев'янілі живці для щеплення заготовляють восени або рано навесні до початку сокоруху. Зберігають при низькій температурі, щоб не розпустилися бруньки. Найкраще щепити після закінчення сокоруху (кінець травня — початок червня). Можна застосовувати різні способи щеплення: копулірування, врозщіп, вприклад і т. д. Догляд звичайний. Якщо прищепа швидко росте, її потрібно прив'язати, щоб не зламалася під дією власної ваги.

Чи можна розмножувати актинідію насінням?

Можна, але в цьому випадку розщеплюються ознаки і властивості материнської рослини. Серед сіянців приблизно 50% рослин чоловічої статі. Однак актинідія, вирощена з насіння, краще пристосовується до навколишніх умов, а із рослин, що плодоносять, можна відібрати найцінніші за тими чи іншими ознаками форми.

Г. Коваленко

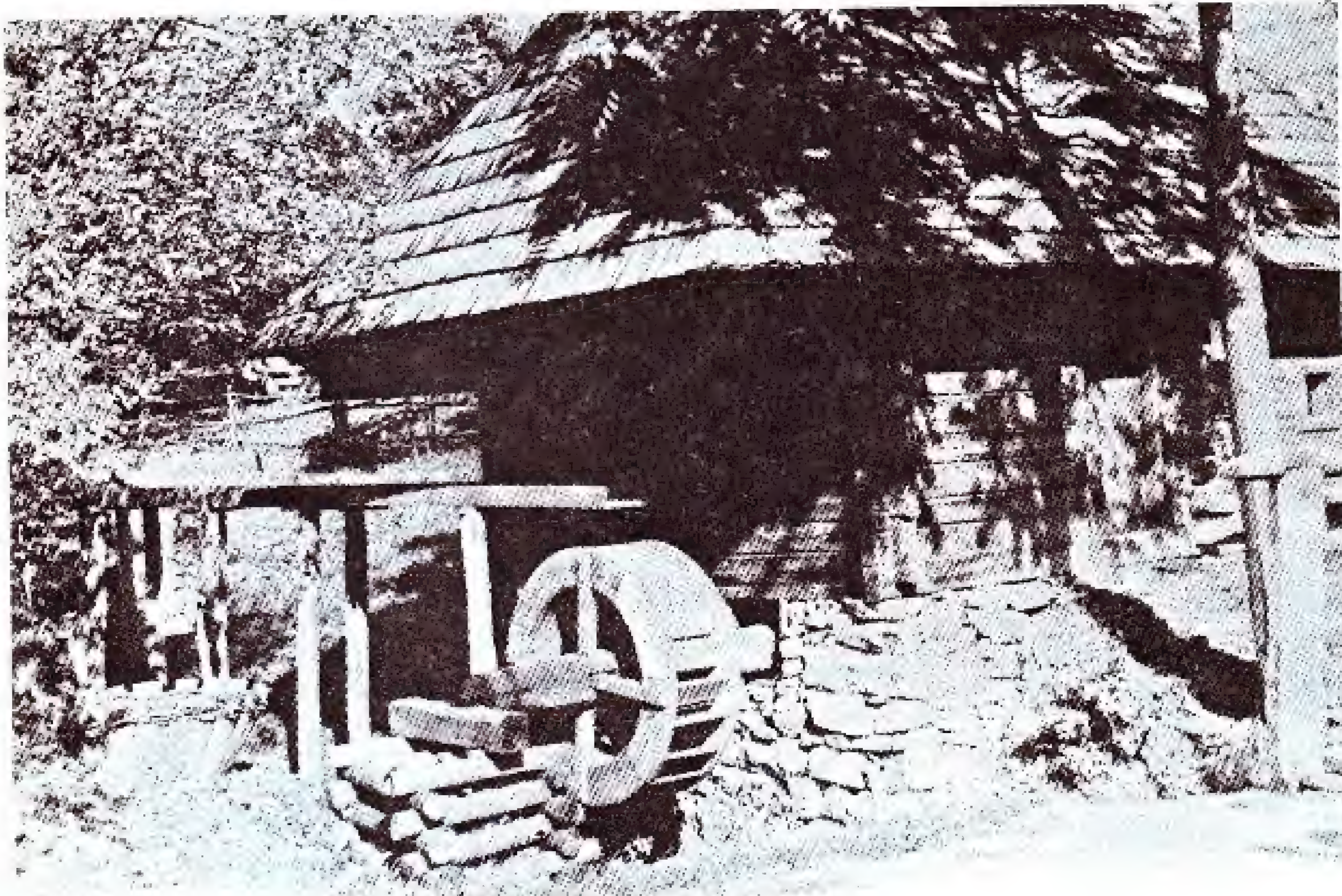
Відповідаємо на запитання

Служба взаємодопомоги

Що це за рослини: авокадо, лаймквіт?

Напевно, ці рослини надзвичайно корисні? Але що воно, як мовиться, з чим його їдять, не знаю. Однак, коли люди хочуть придбати їхні саджанці, значить, на Україні ці рослини ростуть. Дуже хотілося б прочитати відповіді на свої запитання на сторінках нашого журналу.

О. Рязанова,
м. Кривий Ріг,
ж/м Сонячний, 34, кв. 97



Водяний млин з с. Колочави Міжгірського району Закарпатської області. Музей народної архітектури та побуту в Ужгороді.

Водяний млин в с. Либохора Сколівського району Львівської області. Музей народної архітектури та побуту у Львові.



ВОДЯНІ МЛИНИ

Наші читачі уже мали змогу ознайомитись з такими визначними витворами народних майстрів, як вітряні млини. Крім вітряків, повсюдно на українських землях споруджували також і водяні млини. З'явились вони, на думку вчених, дещо раніше вітряків і відомі ще з часів Київської Русі. Значна кількість невеликих річок, гірських потоків та інших водойм сприяла поширенню водяних млинів, особливо на Прикарпатті та в Карпатах, на Волині, дещо менше в селах Подніпров'я, Поділля, Чернігівщини та Полтавщини. Так, на початку XIX ст. на Лівобережжі у Хорольському, Зіньківському, Миргородському, Золотоніському, Лохвицькому, Пирятинському, Прилуцькому і Полтавському повітах налічувалося понад тисяча водяних млинів. Чимало було їх і на Поділлі. Тільки у Кам'янець-Подільському, Ямпільському і Брацлавському повітах працювало наприкінці XIX ст. 522 млини.

На Україні існували два типи водяних млинів — стаціонарні та наплавні. Наплавні будували лише на великих річках — Дніпрі, Десні, Сеймі. Основою для млинарського механізму правили човни. В разі потреби такі млини могли пересуватись уздовж річок.

Для спорудження стаціонарного млина вибирали місце, яке давало б змогу створити греблю на потоці і подавати воду до вертикального колеса-привода, закріпленого на горизонтально встановленому валу. Коли оберталося колесо, відповідно повертався й вал і через певну систему передач приводив у дію механізм розмелювання зерна.

Залежно від системи привода, тобто подачі води до колеса, було два типи стаціонарних млинів — з нижнім і верхнім «боєм». У першому випадку колесо оберталося під тиском течії, а у млинах з верхнім «боєм» вода подавалася по жолобах зверху і, спадаючи на лопаті-ковші, обертала колесо.

Конструктивно-технічне та архітектурне вирішення споруд водяних млинів, як правило, відповідало традиційним прийомам народного будівництва, характерним для того чи іншого регіонів. Корпус млина міг мати зрубну або каркасну конструкцію, часом кам'яну. Скажімо, водяні млини на Бойківщині, Гуцульщині зрубні, на Поділлі, Подніпров'ї та Полтавщині переважно каркасні, на Буковині здебільшого

Міні-ставок під садовою доріжкою

Щоб мати стабільні врожаї овочів на присадибній ділянці, доводиться вдаватися до штучного поливу. Адже нестача вологи в грунті негативно позначається не лише на урожайності, а й на якості вирощеної продукції. Якщо ж поливати холодною водою безпосередньо з водопроводу, то, крім усього, зростає загроза захворювання рослин, а це може звести нанівець усі клопоти городника чи садівника. Тому воду перед поливанням підігрівають на сонці. Під резервуар для неї можна взяти будь-яку посудину. Однак, якщо вона надто велика, то шкода непродуктивно витрачати зайву землю.

Останнім часом популярними стали міні-ставки на садових ділянках, які можна використовувати не тільки як накопичувачі атмосферної вологи, а й для підігрівання води влітку.

Зрозуміло, що одного міні-ставка недосить для поливання великої присадибної ділянки. А власникам малої шкода відводити місце під міні-ставок. Тому, на мій погляд, доцільно створити ланцюжок ставочків (резервуарів), розташованих недалеко один від одного по лінії садової доріжки.

Стіни і дно такого ставка бетонують шаром завтовшки 3—5 см. Дно повинно мати невеликий похил. Там, де найбільша глибина, слід зробити заглиблення для електронасоса, а в стінках — кріплення для нього.

Щоб безпечніше було користуватися електронасосом, поряд з ставочком чи в його стінах встановлюють стовп, до якого прикріплюють електрокабель. На кожному стовпі монтують «ящик» для вмикання електронасоса в мережу.

з кам'яними стінами. Для покрівлі найчастіше використовували солому, гонт чи драницю. Інколи в будівлі, крім виробничого приміщення, влаштовували також житлову кімнату з піччю та віконцями, де жив мірошник або ночували люди, очікуючи своєї черги. На Буковині зустрічались млини, які безпосередньо входили до комплексу хати, займаючи частково приміщення сіней. Нерідко, особливо в районах Карпат, водяні млини об'єднували із сукновальнями.

Крім основної функції, водяні млини відігравали важливу природоохоронну роль. Завдяки комплексу млинарських споруд — загат, відвідних канав — створювались умови для регулювання рівня води у річках та водоймах, не розмивалися береги.

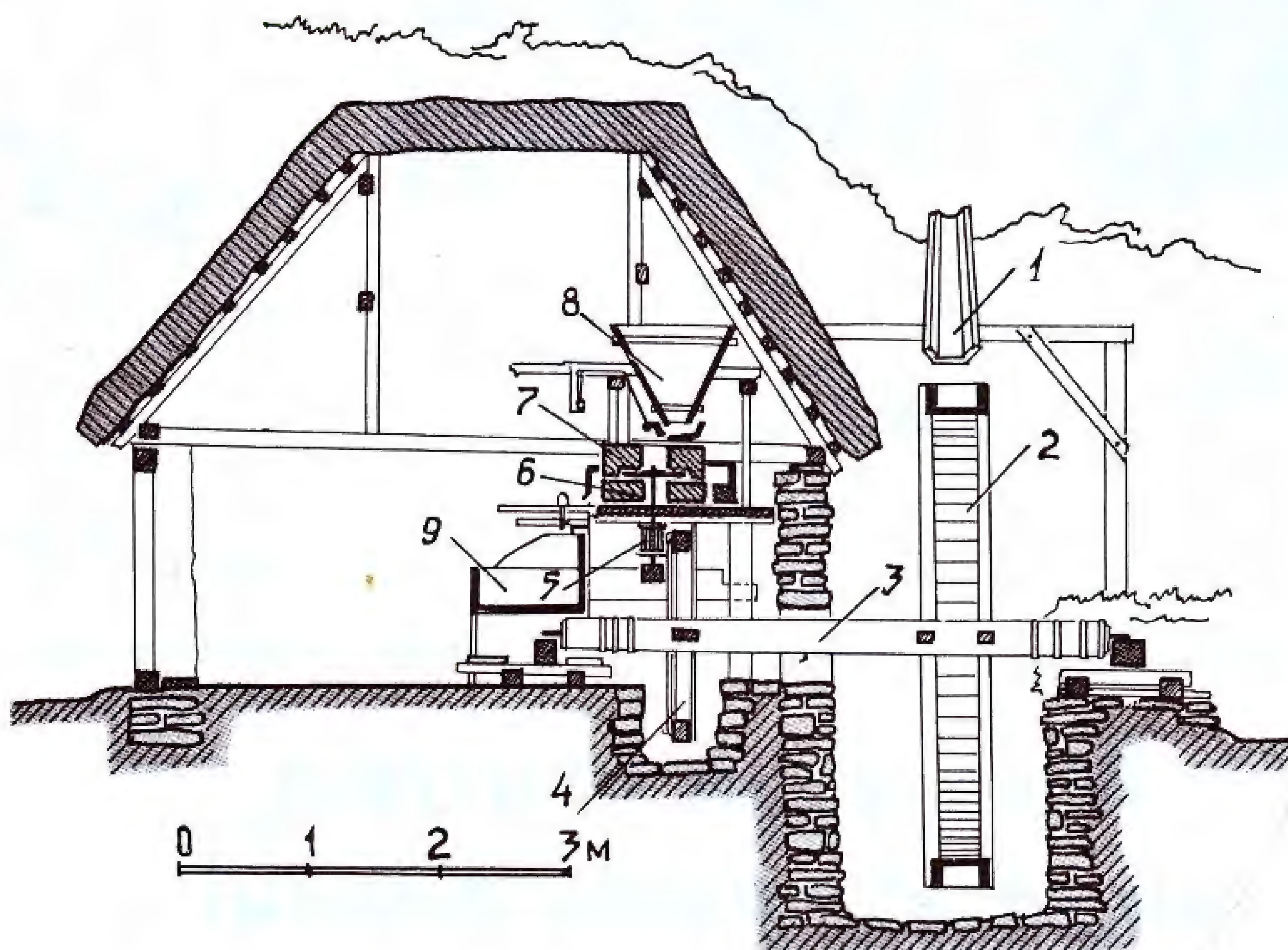
На жаль, до нашого часу ці оригінальні старовинні споруди майже не збереглися. Тільки окремі релікти уціліли в експозиціях музеїв просто неба. І якщо ще десь пощастить вам виявити таку споруду, неодмінно потурбуйтесь про її охорону. Старовинний водяний млин стане не тільки окрасою вашого села, а можливо й матиме практичне значення.

Л. В. Прибєга



Водяний млин з с. Пилипець Міжгірського району Закарпатської області. Музей народної архітектури в Києві.

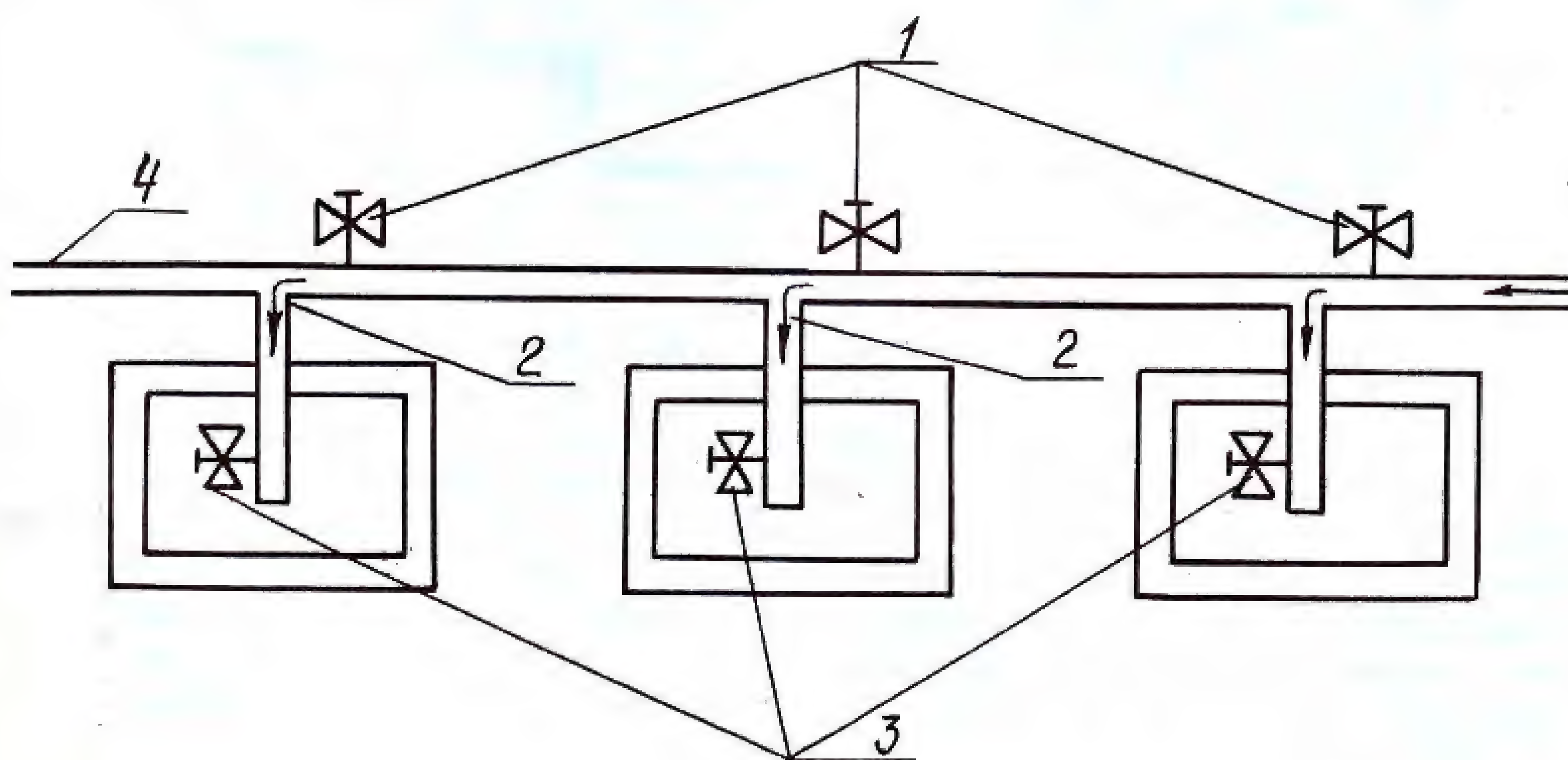
Традиційні будівлі українського села



Водяний млин з с. Ломачинці Сокирянського району Чернівецької області. Музей народної архітектури та побуту в Києві.
1. Жолоб. 2. Колесо з ковшами. 3. Вал. 4. Мале колесо (з кулачками). 5. «Баклуша». 6. Нижній камінь. 7. Верхній камінь. 8. Кіш для зерна. 9. Скриня для борошна.

Після того, як ланцюжок міні-ставків готовий, над садовою доріжкою і відповідно над водоймами влаштовують щитовий настил, яким можна ходити, як доріжкою. Щити встановлюють так, щоб при потребі можна було користуватися будь-яким із ставочків.

Наповнюють міні-ставки з водопровідної системи. Для цього укладають труби, які створюють центральну магістраль 4 (див. рис.), а також трубки 2, що відходять від неї до резервуарів. На кожній з них є кран 3. Такі ж крани 1 є і на центральній трубі. Завдяки цьому почергово наповнюють один за одним кожен із ставочків.



Дерев'яний настил захищає взуття від багнюки, а міні-ставок — від зайвої вологи восени, а це взимку дасть змогу уникнути розмерзання.

Зрозуміло, що деяким недоліком запропонованої схеми поливу є те, що міні-ставки влаштовані стаціонарно. Тому реалізувати ідею можуть дозволити собі садівники із стажем — ті, у яких давно визначені і доріжки, і ділянки.

В. Барсуков,
м. Харків



Служба взаємодопомоги

КЛАДКА «ЗИГЗАГ»

Я не раз чув, що є новий спосіб кладки цегляної стіни під назвою «зигзаг». Кажуть, що вона міцніша за звичайну, добре утримує тепло в будинку, і при спорудженні будівлі потрібно значно менше цегли, ніж при усіх інших способах кладки. Хотілося б детальніше дізнатися про «зигзаг».

І. Туровський,
м. Київ

Автор винаходу — К. О. Котеньов. З 1988 року він запровадив кладку «зигзаг» у багатьох регіонах країни і на практиці підтвердив її незаперечні переваги перед традиційною.

У чому полягає новизна винаходу? Відомо, що традиційна цегляна кладка дає змогу з одноманітного матеріалу одержати суцільну стіну, яка взимку промерзає. При цьому слід враховувати значні витрати на вартість будівельних матеріалів, транспорт і т. ін. Цих недоліків можна уникнути, застосовуючи кладку «зигзаг». Адже одночасно з меншої кількості цегли споруджують зубчасту зовнішню і рівну внутрішню стіну. Порожнину між ними заповнюють будь-якими утеплювачами — керамзитом, полістиролом, кострою, хвоєю і т. ін. Зовнішня і внутрішня стіни скріплюються для міцності в процесі кладки через кожні півметра по периметру шматками дроту діаметром 2—3 мм.

Про економічність цього способу кладки свідчить такий приклад. Для спорудження будинку традицій-

Біогазовий пристрій на присадибній ділянці

Дефіцит енергоносіїв найболючіше ударив по селу. Нині люди змушені діставати забуті примуси, керогази чи мурувати на подвір'ях літні примітивні пічки.

У пошуки дешевого палива включаються науково-дослідні інститути. Так, у нашому об'єднанні УкрНДІагропроект розроблено кілька дослідних зразків пристроїв для зброджування гною на великих і малих фермах, а також у домашньому господарстві.

Один із них пропонуємо для читачів журналу. Пристрій складається із (див. рис.) метантанка-зброджувача (10); нагрівача (1) — джерела тепла для підігрівання вмісту метантанка за допомогою біогазу; збірника-накопичувача (8) збродженого гною.

Метантанк має форму розташованого горизонтально циліндра з припаяною лійкою (11) для гною і патрубком для скидання збродженого гною. Час від часу вміст метантанка потрібно перемішувати. Це робиться або вручну, або за допомогою електродвигуна на 1—1,5 кВт. Крім того, метантанк має піддон-теплообмінник. Як джерело тепла для нього можна використати автоматичні водонагрівачі, приміром, типу АГВ-80.

Збірником-накопичувачем збродженого гною може бути звичайна яма, яку викопують поряд з метантанком.

Пристрій обладнують газопроводом, по якому біогаз під власним тиском

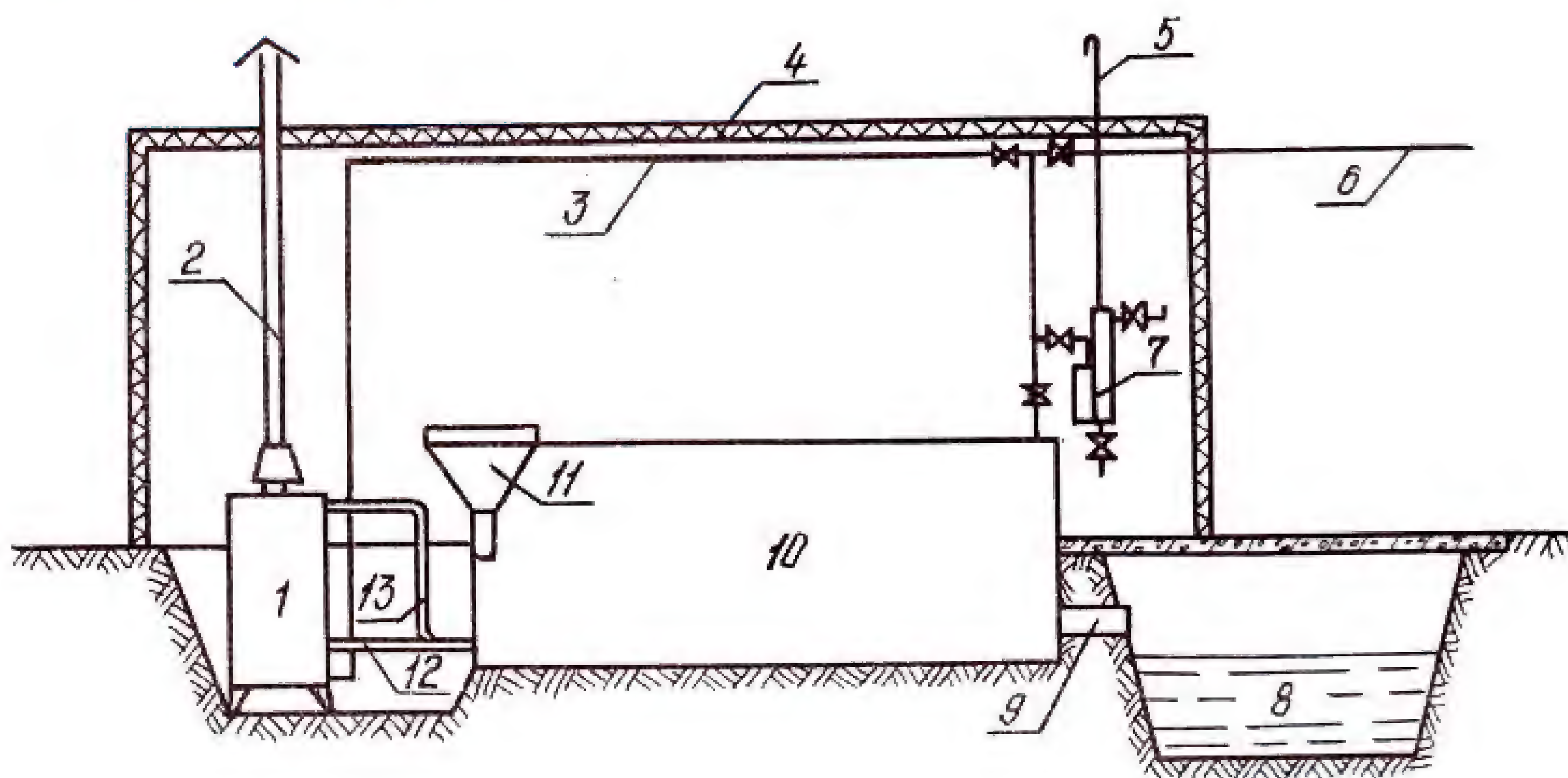
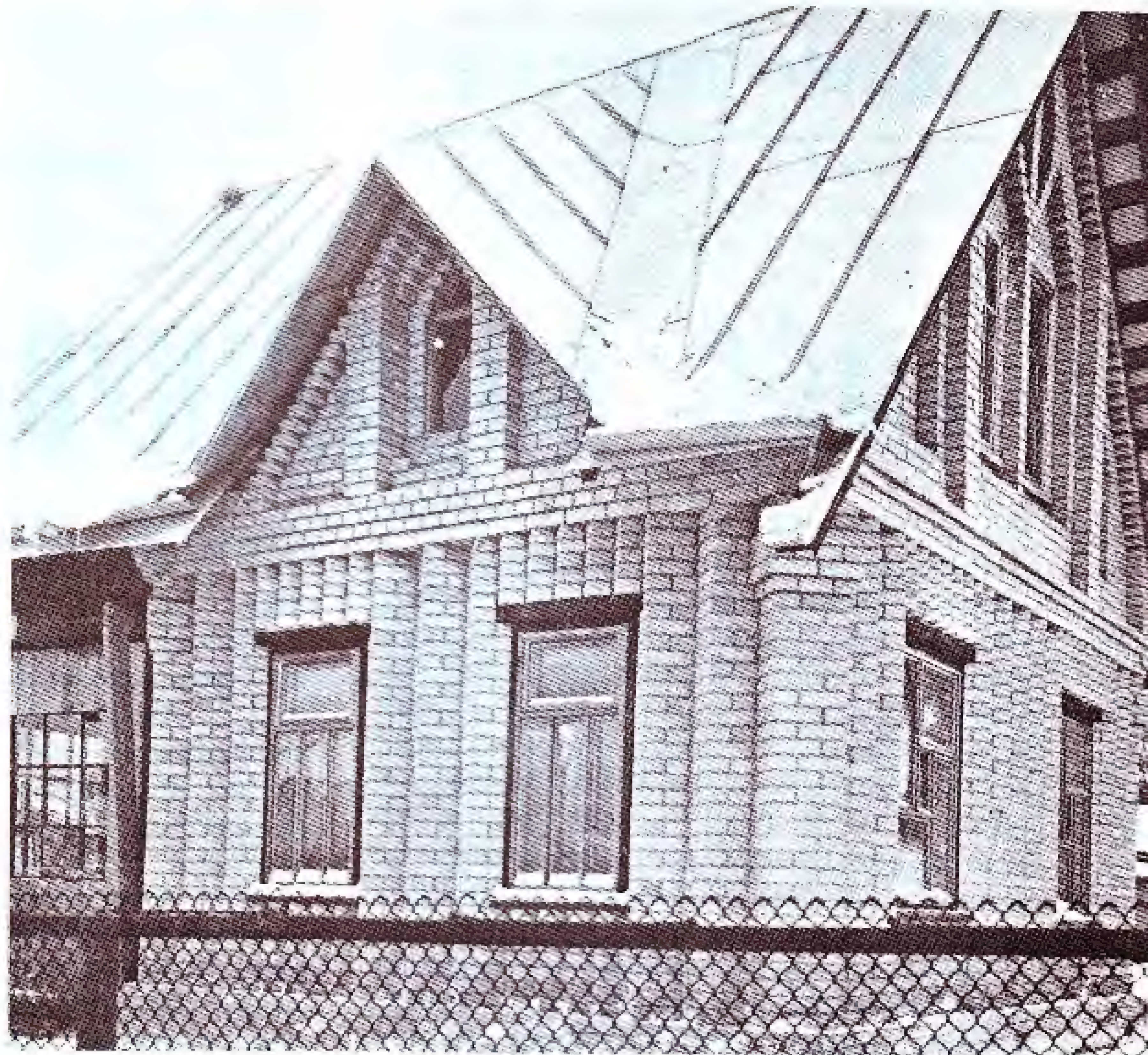


Схема біогазового пристрою для присадибного господарства: 1 — нагрівач; 2 — димохід; 3 — трубопровід подачі біогазу до нагрівача; 4 — плівкове покриття на металевому каркасі; 5 — трубопровід для викидання надлишку біогазу; 6 — трубопровід подачі біогазу до побутових газових приладів; 7 — регулятор тиску біогазу; 8 — збірник-накопичувач збродженого гною; 9 — патрубок випускання збродженого гною; 10 — метантанк з піддоном-теплообмінником; 11 — лійка для завантажування гною; 12 — трубопровід відведення теплоносія; 13 — трубопровід подачі теплоносія від нагрівача в піддон-теплообмінник.





ним методом потрібно було б 31,49 тис. штук цегли, 19 м³ розчину, обсяг цегляної кладки зовнішніх стін — 82 м³. Муруючи способом «зигзаг», витратили 16,51 тис. шт. цегли, 9,89 м³ розчину, обсяг цегляної кладки — 43 м³. Нескладно порахувати, скільки коштів і будматеріалів зекономив замовник.

Я цікавився розвитком цього винаходу. Тим читачам, що прагнуть опанувати новий спосіб мурування будівель, із задоволенням повідомляю адресу, за якою можна одержати повну інформацію: 105203, м. Москва, вул. Першотравнева, 110, «КИНТЕК» або 392041, м. Тамбов, вул. Усієвича, 11-а, навчальний центр.

В. Д. Розум,
директор МП «Ефект», м. Київ

потрапляє з метантанка до нагрівача та інших домашніх газових приладів. На газопроводі є регулятор тиску (7).

Корпус метантанка виготовлено з металу. Всі трубопроводи, патрубки, у тому числі розмішувач і регулятор тиску, зроблені із звичайних сталевих труб.

Щоб уникнути втрат тепла, піддон-теплообмінник, труби подавання (13) і відведення (12) слід покрити теплоізоляцією, а для всього пристрою зробити укриття (4) на зразок теплиці. Як теплоізолятор можна застосувати скло- і шлаковату, матеріали з пористої пластмаси чи щось подібне.

На подвір'ї пристрій розташовують якомога ближче до місця утримання тварин і гною. До того ж метантанк доцільно установлювати углиб подвір'я — це полегшить завантаження гною.

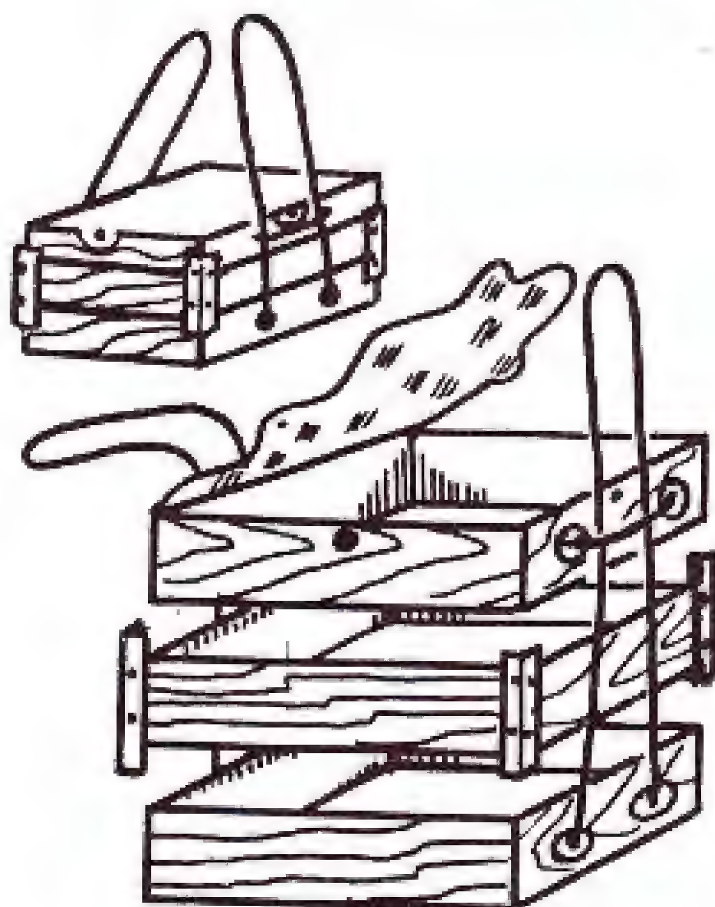
Для домашнього господарства, де утримують корову, двох бичків, четверо свиней, 20—30 курей і іншої птиці потрібен метантанк діаметром близько метра, завдовжки 3 м. Одержуваного від такого пристрою біогазу вистачить для цілодобової роботи побутової газової плити або водонагрівача АГВ-80.

Про подробиці конструкції та експлуатації пристрою можна дізнатися за адресою 252601, м. Київ, пл. Солом'янська, 2, УкрНДІагропроект.

В. С. Лузик,
кандидат технічних наук,
м. Київ

Перевозимо, переносимо

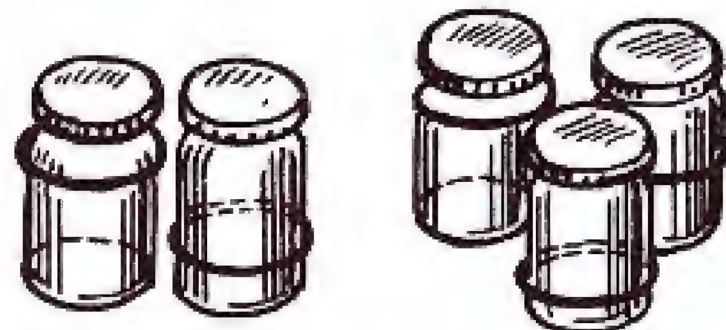
Ніжні ягоди — малину, суниці — зручно перевозити в розбірному ящику. Він складається з трьох лотків. До



кутів середнього пригвинчені металеві кутники, які фіксують верхній і нижній лотки. До нижнього лотка кріпимо ремінні ручки.

Перевезти мед, варення можна і без скляних банок чи іншого посуду. Два поліетиленових пакети вкладаємо один в одний, а потім кладемо в торбу з цупкої матерії значно меншого розміру. Вона не дасть розтягнутися пакетам і все навантаження візьме на себе.

Щоб перевезти варення або іншу консервацію, надягаємо гумове кільце не на кожну банку, а так, щоб кільце на одній захищало дві сусідні трилітрові банки. Цього достатньо, щоб банки залишалися цілими, навіть коли їх пересилають у контейнері поштою.



При зав'язуванні банок з варенням шпагат слід змочити водою. Висохнувши, він щільно обтягне банку і надійно запобігатиме надходженню повітря.

Поради господарю

Севастіан КНЕЙПП

«МОЄ ВОДОЛІКУВАННЯ»

6. Щоб загартувати переважно кінцівки (руки й ноги), годиться такий спосіб. Занурюють ноги до і вище колін у холодну воду не довше, ніж на одну хвилину. Взувши ноги, оголюють руки до плеч і занурюють їх теж у холодну воду на одну хвилину. Краще, звичайно, робити те і друге одночасно. У кого є велика ванна, це зробити просто. Можна ще поставити ноги в яку-небудь посудину на підлозі, а оголені руки опустити у відро, поставлене на стілець. Раджу застосовувати такий спосіб після деяких хвороб, аби прискорити кровообіг у кінцівках. Особливо корисно це для тих, у кого від холоду з'являються нариви на шкірі і взагалі холодні руки.

7. Останнім способом загартування себе я вважаю обливання колін. Він діє тільки на ноги, змушуючи кров проходити в їх судини. Як його застосовувати, описано далі. Я лише раджу здоровим людям, які обливають коліна, робити це сильніше. Таке загартування можна проводити тільки тоді, коли тіло достатньо нагріте (не морозить). Обливання колін без іншої водної процедури не варто робити більше 3—4 днів. При загальному обливанні тіла можна довше і обидві процедури виконувати поперемінно — одну ранком, другу вдень. Всі ці способи загартовування тіла можна застосовувати будь-якої пори року, не забуваючи про обережність. Погані наслідки цього слід приписувати не лікуванню, а більшій чи меншій необережності. Навіть туберкульозним я з успіхом застосовував 1, 2, 3 і 6 способи. Немало бід звалюється на здоров'я людини. Благодать тому, хто загартує своє здоров'я, зміцнить його корені!

Застосування води. Засоби водолікування, що їх застосовую, я розділяю на:

1) Компреси.
2) Ванни.
3) Парові душі.
4) Обливання.
5) Обмивання.
6) Обгортання.
7) Пиття води.

А. Компреси

Оскільки спосіб застосування води, який подається нижче, давно прижився й відомий у народі під назвою «компресів», то я охоче зберігаю тут цю назву, ризикуючи навіть припуститися деякої неточності у визначенні. З-поміж компресів застосовують:

1. Компрес для тулуба

Досить великий шматок грубої лляної тканини (для цього може згодитися і конопляна пряжа для мішків) складається в 3—4—6—8—10 разів таким чином, щоб складений, він міг закрити горло, груди, живіт. Він не повинен кінчатися на боках тіла, проте має звисати з обох сторін невеликими шматками. Складене таким чином полотно опускають в холодну воду (взимку в теплу), вимочують, добре викручують і накладають вищеописаним способом на тіло пацієнта. Зверху це слід укрити вовняною або полотняною ковдрою, складеною вдвоє чи втроє, щоб зменшити доступ повітря до мокрого компресу. Тому зручна для цього перина. Для горла я ставлю собі за правило — обмотати його ще достатнім шматком сукна чи матерії для оберігання від натиску зовнішнього повітря. З цим накриванням слід бути обережним, щоб не простудитися.

Компрес має лежати годину або 45 хвилин, якщо в способі застосування вказується, що він повинен діяти холодом, як у даному випадку, то слід продовжувати, тобто поміняти компрес, який нагрівся, змочивши його знову. Коли вказаний час вийшов, мокрий компрес знімають, вдягаються й роблять рухи, або лежать ще трохи на ліжку. Застосування компресу для тулуба діє спеціально на скупчення газів у шлунку та в животі. При цьому, як і в наступних застосуваннях, треба, щоб тіло було теплим.

2. Компрес на спину

Компресові на передній поверхні тулуба відповідає компрес на спині, який завжди передує першому, якщо застосовують ці два види процедури. При цьому слід зауважити таке: оскільки компрес на спину робиться теж на ліжку, то щоб застерегтися від мокроти, на тканину кладуть ще шматок полотна і потім — широку вовняну ковдру. Намочений і викручений шматок, згорнутий в 3—4 рази, розкладається на вовняній ковдрі так, аби він був достатньої довжини — від першого шийного хребця до кінця хребтового стовпа. Потім лягають на приготовлений на спину компрес, закутують вовняною ковдрою боки і прикривають периною, щоб зменшити доступ повітря. І цей компрес повинен тривати близько 45 хвилин. При більш тривалому застосуванні повторюємо намочування, оскільки він діє холодом. Правила ті ж, які вказані вище. Він прекрасно діє при болях спини, спинного мозку, хребта. Наприклад, я знаю багато випадків, коли при застосуванні подібного засобу два рази в день хворі позбавлялись страждань. Цей засіб відмінно діє також при застоюванні крові, пропасниці (коли кидає). Як часто його застосовувати і коли відновлювати, скажемо при описуванні окремих хвороб.

3. Компреси для тулуба і спини, разом узяті

Їх можна робити або один за одним, або обидва одночасно. Готують, як говорилося, компрес № 2 і разом з ним компрес № 1, який кладуть біля ліжка. Лягають на спинний компрес і кладуть на себе готовий компрес для тулуба. Накритися потім вовною та периною — дуже просто. Якщо при цьому хто-небудь присутній, то він може добре вкутати лежачого з усіх сторін, щоб нізвідки не було доступу повітря. При цьому необхідно, щоб вовняна ковдра, що простелена під спинним компресом, була такої ширини, яка б дозволяла закрити обидва компреси. Тривалість процедури — від 45 хвилин до години. Він досить ефективно помагає в стані високого жару, при скупченні газів, приливах крові, іпохондрії та інших стражданнях.

4. Компрес на живіт

Пацієнт лежить на ліжку. Полотно, згорнуте в 4—6 разів, намочують у воді, насухо викручують (щоб не капало), кладуть на нижню частину живота (від шлунку вниз). Затим старанно вкривають вовняним покривалом і периною. Тривалість — від 45 хвилин до двох годин. Двогодинний компрес дуже корисний при обтяженні шлунку, коликах, а також помагає відігнати кров од серця і з грудної порожнини. Часто для цієї мети замість води застосовують оцет, особливо розведений (1:3), відвар із сінної потерті, вівсяної соломи, цитварного насіння і т. д. Щоб менше витрачати оцту, я спершу змочую оцтом з водою (1/2 на 1/2) складений удвоє шматочок полотна і кладу на тіло, затим ще покриваю шматком, складеним учетверо і замоченим тільки в воді.

Часто мене запитували, як я дивлюсь на льодові компреси, кровопускання і т. д. Тут я скажу про це кілька слів.

Тому, хто змирився з ворогом і подає йому руку з насупленим обличчям, важче досягти своєї мети, ніж тому, який протягує руку з радісною фізіономією. Напевно це порівняння не таке вже невдале, де справа йде про застосування води й льоду. Я постійно вважав льодові компреси, особливо при накладанні на благородні частини нашого тіла (голову, очі, вуха й т. д.), найсильнішими й суворими з усіх засобів, які тільки можуть бути застосовані. Цей засіб не йде рука в руку з природою, допомагаючи їй відновлювати нормальні функції — він насильно вимагає від неї чогось, і це має відомстити за себе. Льодовий компрес і льодовий міхур — ніколи не застосовуються в моїх установах і хай так буде.

(Продовження. Початок у «ДСГ» № 8)

Уявіть собі тільки ці жахливі контрасти — зсередини високий жар, зовні — лід, а між ними страждаючий орган з ніжного м'яса й крові! Наслідків такої обопільної роботи я завжди чекав з великим страхом, і мої побоювання в більшій мірі завжди справджувалися. Я знав одного чоловіка, який носив на нозі безперервно весь рік, удень і вночі, льодовий компрес. Було б дивом, якби цей льодовий покрив не відняв у нього тільки жар, а і все природне тепло ноги. Зцілення ноги не було й сліду. Багато хто заперечать мені, адже в багатьох випадках це справді допомагає.

Може бути, що хвороба й не могла протистояти цим примусовим засобам; але що ж виходило? Багато людей приходило до мене з втратами частин лиця, більш-менш значною глухотою, з різного роду ревматизмами, з надмірною чутливістю шкіри, особливо на голові і т. д. Звідки все це? «Та от, з тієї-то і тієї пори,— чулась відповідь,— від міхура з льодом, тепер я страждаю цим багато років». Зрозуміло, і багато, напевно, будуть страждати все життя. Отож, я кажу ще раз. Я рішуче проти будь-якого льодового компресу і стверджую, що навіть високий жар у будь-якій частині тіла чи органі може бути полегшений і понижений просто водою, якщо тільки правильно вживати її.

Здається, легко зрозуміти: якщо пожежу не можна загасити водою, то цього не зробиш і крижинами. Я тільки сказав, що вода завжди подає допомогу, якщо її правильно застосовувати. Це, звичайно, не значить, що замість загальноприйнятих міхурів з льодом і льодового компресу слід накладати якомога більше обгортань, мокрих пов'язок, наприклад при запаленні на голові чи всередині її.

Сотні пов'язок на голові та компресів у цьому випадку не знімуть жар, а ще ускладнять хворобливий стан. Треба прогнати кров, розподілити її по інших органах; тобто при лікуванні я повинен впливати не лише на хворе місце, а на все тіло. Проганяючи, наприклад, цього ворога, що сидить на голові чи всередині її, я починаю з ніг і поступово дію на все тіло. Втім, лід дуже потрібний і в нашому водолікуванні, хоч і непрямо: влітку, коли вода стає дуже теплою, він охолоджує її.

Тепер, що я скажу про кровопускання, п'явок і взагалі будь-яке зменшення крові? Ще 60, 40, 30 років тому рідко стрічалась жінка, яка б не пускала собі кров 3—4 рази на рік. Дні, сприятливі для цього, були забобонно позначені різними значками й помітками в календарях. Самі лікарі, земські та інші цирульники у цьому відношенні називали свою роботу різнею. Навіть у лікарнях, монастирях були встановлені особливі строки для кровопускання, причому приписувалася строга дієта (помірний образ життя).

Перед цією кривавою різнею бажали друг другу щастя, після закінчення — вітали один одного. І це, зрештою, було варто результатів... Але як часи перемінились! На всі ці операції дивились, як на єдиний найважливіший засіб збереження здоров'я: як же на це дивляться тепер?

Тепер сміються над старою безумною уявою, начебто в людини може бути надто багато крові. Майже два роки тому один іноземний лікар, діяльний і відомий в літературі, сказав мені, що він ніколи п'явки і в очі не бачив. Багато лікарів приписують навіть малокрів'я нинішнього покоління — зловживанням кровопусканнями наших батьків. Може, це й так, але не єдина причина.

Втім, до справи. На мою думку, в людському тілі все так гармонійне одне з одним, частина з частиною і кожна частинка з цілим, що, безсумнівно, людське тіло являє собою найдосконаліший витвір, ідея котрого могла виникнути тільки в полум'яному дусі Творця і тільки Його творчою силою могла втілитися. Цей же порядок, така ж міра й гармонія існують і між надходженням і витратами речовин, необхідних для підтримання і збереження здоров'я, якщо тільки людина, розумна й вільна, чинить з волі Божої та не вносить різними зловживаннями в цю гармонію дисонанс і безпорядок.

Якщо справа поставлена так, то мені не зрозуміло, яким чином у нашому тілі була б без міри і без порядку кількість крові, і кровотворення, один з найважливіших життєвих процесів. Мені уявляється, що кожна дитина одночасно з життям одержує від матері певну кількість матерії для утворення крові, назвіть есенції, чи що, без якої кров не може утворюватися. Нема більше цієї есенції — нема й кровообігу, припиняється, значить, і справжнє життя...

Кожна втрата крові, чи то від падіння, кровопускання п'явок, банок — однаково, призводить до втрати частинки цієї кровоутворюючої, необхідної для життя есенції; настільки ж людині залишається менше жити. Кожне кровопускання означає вкорочення життя, тому що воно залежить від крові.

Мені заперечать: нема нічого швидшого, ніж утворення крові; втрачати кров, виробляти нову — майже одне й те ж. Дійсно, створення крові йде неймовірно швидко... Кому вже за 60 років, хто надбав досвіду й трохи знає життя, тому відомо, як сильно впливає зловживання кровопусканнями наших предків на здібності, таланти і довговічність нащадків... Розуміється, бувають випадки, безсумнівно виняткові, коли через відсутність під руками швидкодіючих засобів кровопускання ліквідує раптову небезпеку.

У всякому разі, хай мені дадуть безпристрасну відповідь, що краще: втрачати в собі постійно, по частинах, життєві сили, чи з допомогою води розподіляти кров так рівномірно, щоб і найповнокровніша людина не відчувала лишків крові? Яким чином і яким вживанням води можна цього розподілу досягти, я розкажу у відповідному місці.

В. Ванни

1. Холодна ванна для ніг

Вона полягає в тому, щоб стояти в воді до литок чи вище 1—4 хвилини. Холодні ванни для ніг потрібні переважно для того, щоб прогнати кров униз від голови і грудей. Здебільшого їх застосовують водночас з іншими водними процедурами, коли хворий з яких-небудь причин не переносить повної чи напівповної ванни.

Для здорових людей вони корисні як освіжаючий і зміцнюючий засіб, особливо для сільських жителів, коли після спекотного і виснажливого дня не бере сон. А ванни знімають утому, заспокоюють, схиляють до сну.

2. Тепла ванна для ніг

Її можна приймати різними способами.

а) В теплу воду (25—26°R) кладуть повну жменю солі та дві жмені деревного попелу й добре перемішують. Тривалість 12—15 хвилин. Іноді я раджу приймати — щоразу за особливою порадою — таку ванну з температурою до 30°R, але вслід за нею — ще й холодну ванну для ніг, не довше, ніж півхвилини.

Теплі ванни для ніг дуже корисні у випадках, коли внаслідок хворобливості організму, слабкості, недостатньої теплоти тіла і т. д. суворі й холодні засоби з трудом можуть бути застосовані. Або там, де надто слабка реакція, тобто холодна вода внаслідок низької температури тіла спричиняє мало тепла. Ванни для ніг передбачаються власне для слабких, малокровних, нервових, дуже молодих і престарілих, жінок і дуже добре діють при порушенні кровообігу, приливах, головному і горловому болі, судорогах і т. д. Ці ванни притягують кров до ніг і діють заспокійливо. Проти потіння ніг не раджу їх застосовувати...

б) Дуже зміцнюючою є ванна для ніг із сінної потерті (стебел, листя, насіння і т. п.). Наливають на 3—5 жмень сінної потерті окріп, посуд закривають і дають охолодитися до температури 25—26°R. У ванну можна заливати відфільтрований відвар, або разом з потертю — не має значення щодо очікуваного результату. Ці ванни мають розчинний, виділяючий і зміцнюючий вплив і дуже корисні при стражданнях від хворих ніг, потінні, відкритих ранах, синяках від удару, пухлинах, подагрі, хрящових вузлах, наривах, мозолях і т. д.

...Один чоловік страдав сильною подагрою. Кричав од болю. Але така ванна з укутуванням ноги полотном, змоченим у відварі сінної потерті, вилікувала його в одну годину від важких страждань.

в) На вищеописану ванну для ніг дуже схожа інша, з відваром із вівсяної соломи. Вівсяну солому слід варити близько півгодини; відвар, охолоджений до 25—26°R, використовується у ванні для ніг 20—30 хвилин.

Покладаючись на власний досвід, можу сказати, що ці ванни не мають рівного собі засобу, коли треба розм'якшувати різні затвердіння на ногах. Вони ефективно допомагають при лікуванні суглобового ревматизму, подагри, мозолів, вростаючих і гниючих нігтів, водяних міхурів на ногах. Навіть відкриті рани, пошкодження від поту, що роз'їдає ноги, виліковуються цими ваннами.



Секрети кухні тітки Насті

Без мороки і смачно

Перець у стручках — страва гостра, пряна. Це тому, що перець містить багато ефірної олії. Вона має дезинфікуючі властивості — знищує мікроби. Перець корисний тим, що збуджує апетит і сприяє травленню. Він багатий на вітамін С, містить солі калію, у червоному перці багато каротину, є лимонна, щавлева, яблучна кислоти. Людям з хворим шлунком не можна ним зловживати. А для любителів гострого — пропонуються кілька рецептів.

На закуску

Взяти кілька солодких круглих перчин, краще різного кольору — жовтого, червоного, зеленого. Зрізати верхівку з плодоніжкою, щоб вийшла чашечка, вийняти зерна, очистити від перетинок. Приготувати начинку: по 100 г бринзи і вершкового масла розтерти в однорідну масу, додати натертого або дуже дрібно посіченого часнику за смаком, а також потовчених чи подрібнених горіхів, краще волоських. Замість горіхів можна взяти дрібно посічений кріп, петрушку (зелень). Цією масою наповнити перчини. Перед тим, як подати на стіл, потримайте закуску в холодильнику, щоб начинка була щільною і не розповзалася. Порізаний на скибки перець — чудова, поживна закуска, але, звичайно, для здорових людей.

Про запас

Солодкий перець помити, видалити плодоніжки, перетинки, насіння, на хвилину занурити в окріп (у друшляку). Коли вода стече, укласти в слоїки.

На літрову банку потрібно: чайна ложка лимонної кислоти, одна гвоздика, одна-дві горошини запашного перцю, кілька горошин чорного. Додати листя і стебла селери, залити киплячим розсолом (столова ложка солі на літр води) так, щоб банка була повна по вінця. Після цього банки можна закрутити, не стерилізуючи.

У будь-який день без жодних ускладнень

У кулінарних книгах зустрічаються різні рецепти приготування перцю — і складні, і прості. Складні, звичайно, відлякують господарок — з овочами взагалі клопоту багато, а з'їдають їх в одну мить. Тому варто запропонувати простий рецепт, аби не дуже морочити собі голову, як приготувати перець. Щоб його нафарширувати, а потім, трохи поливши олією, запекти в духовці, годиться практично все, що є під рукою. Залишки будь-якої розсипчастої каші, сир, бринза, засохлий і натертий шматок твердого сиру, круто зварене яйце, зелений горошок, зелень кропу, петрушки, кінзи. З довільного поєднання цих продуктів можна зробити смачний фарш. Звичайно, не зашкодить і м'ясо чи ковбаса, але можна обійтися без них, особливо влітку і восени, коли хочеться побільше овочевого. Зараз, до речі, дуже добре і смачно робити фарш з грибами, вареними чи смаженими, з додаванням трохи підсмаженої цибулі гриби також поєднуються в начинці і з кашею, і з картоплею тощо.

(За літературними джерелами)

Перець маринований

4 кг перцю (ротунди) почистити, викинути плодоніжки і насіння, розрізати на 4 частини, помити.

Маринад: 1,5 л води, 1 склянка олії, 1 склянка цукру, 1 склянка оцту, 2 ст. ложки солі, 4 головки часнику.

Коли маринад закипить, вкинути підготовлений перець. Варити 10 хв. Потім вибрати перець у прошпарені літрові банки, залити гарячим маринадом і герметично закрити кришками.

У кожну банку покласти лавровий листок, листок чорної смородини, гвоздику.

Перець для фарширування

Почистити перець від насіння, плодоніжок, помити, скласти у підсолену киплячу воду, вийняти, скласти у банки. Залити маринадом: 150 г води, 15 г солі, 2 ложки оцту, 1 ложка цукру. Залиті літрові банки накрити кришками і стерилізувати 15 хв. Після цього закатати кришками. Взимку використовувати для фарширування рисом чи капустою з м'ясом.

Аджика

1,5 кг перцю (ротунди), 6 перчин гіркого перцю, 5 головок часнику, 1 ложка солі, 1 склянка цукру.

Коріандр посівний



Про прянощі й приправи

Коріандр посівний — однорічна трав'яниста рослина заввишки 30—50 см. Батьківщина його — східне Середземномор'я. Здавна культивується у багатьох країнах. Є найдавнішою з відомих прянощів в історії людства. Про нього згадується у Старому завіті і на санскриті. Вживали його древні греки і римляни. Коріандр цінувався не тільки як пряність і лікарська рослина, але і як добавка до вина. Його насіння було знайдено у древніх єгипетських гробницях.

У коріандра два види листя. Нижнє черешкове, просте або перисторозсічене, а верхнє — дво- або трироздільне перисторозсічене, з лінійними або цілокраїми сегментами. Квіти білі або блідо-рожеві.

Насіння висівають рано навесні або восени. Цвіте в червні, плоди достигають у липні. Рослину косять або виривають з корінням, в'яжуть у жмутки і підвішують у тіні до повного достигання. Потім обмолочують. Вся рослина має неприємний блощичний запах, який у процесі дозрівання і сушіння зникає, насіння пахтить приємно. Зелені плоди через неприємний запах не використовуються.

Коріандр містить 0,4—0,8% ефірної олії, пектин, вітамін С, дубильні рече-

Все пропустити через м'ясорубку, крім часнику, проварити 5 хв., викласти у гарячі банки і закрити капроновими кришками.

Тушкована квасоля

1 кг стручків спаржевої квасолі молочної стиглості (квасолинок ще майже не видно) порізати на шматочки, відварити у підсоленій воді. 4—5 перців чи ротунди, моркву, цибулю нарізати соломкою, протушкувати з олією 5 хв, додати відварені стручки, протушкувати ще 5 хв. Додати ложку томату або кілька свіжих помідорів, залити сметаною. Протушкувати 3 хв., приправити часником, петрушкою.

Салат з квасолі

2 кг ротунди (Гогошари напівгострої), 2 кг вареної молодої або спаржевої квасолі, 2 кг моркви, 2 кг цибулі, 2 кг помідорів, півлітрова банка олії, 7 ложок солі, 7 ложок цукру, 6 ложок оцту.

Перець, моркву і цибулю нарізати соломкою, квасолю (лопатки) — шматочками, додати півлітрову банку олії, сіль, цукор, оцет, тверді зеленкуваті помідори (попередньо розрізати їх на чотири частини). Моркву і цибулю протушкувати з олією.

Ротунду ошпарити окропом, а помідори мають бути сирі. Все змішати, розкласти у літрові банки і стерилізувати 1 год.

Взимку використовувати як салат і для борщу.

Ларіон Ю. М.

вини, цукор, крохмаль тощо. Головним компонентом ефірної олії є ліналоол (60—70%) і гераніол. У процесі старіння насіння втрачає колір, вміст ефірної олії в них зменшується.

Ефірна олія використовується у фармацевтиці для приготування галенових препаратів, які застосовують для поліпшення травлення і проти метеоризму.

Насіння має приємний пряний запах, що нагадує аніс, і спочатку приємний, а пізніше й гострий смак. Використовують коріандр у виробництві лікерів, ковбас, у парфюмерній промисловості, а в Англії і Німеччині — і для пивоваріння. Коріандр входить до складу різноманітних пастилок, якими користуються курці для усунення неприємного запаху.

У кулінарії коріандр використовується для приготування салатів, рису, смаженої свинини, компоту з яблук і для консервування фруктів; додається він у вироби з тіста, у страви з овочів, соуси, гуляш і деякі види риби. Коріандр додається в різноманітні м'ясні продукти, у медяники, марципани і в різне сухе печиво. Він поліпшує смак страв з гороху, квасолі і сочевиці. Додають його до капусти, паштету з дичини і птиці, червоного буряка, в яблучне пюре, моркву і для фарширування птиці.

Підготувала Г. Коваленко

Рецепти наших читачів

Салат «Дойна»

Помідори, огірки, очищений від насіння болгарський перець порізати пластинками, а цибулю кружальцями, заправити олією, сіллю. Поруч покласти на тарілку шматочки вершкового масла та декілька шматочків бринзи, вимоченої у холодній воді.

Помідори з горіхами

2—3 нарізаних помідори, 2 жмені молотих горіхів, нарізані петрушку та кріп змішати з олією або сметаною. Замість горіхів можна взяти житні сухарі, подрібнені у кавомолці чи ступі.

Помідори з яблуками

Листковий або будь-який інший салат порізати і викласти в центрі блюда. Навколо розкласти кружальця помідорів і яблук. Посипати зеленню кропу чи петрушки, присолити. Заправити сметаною чи олією.

Помідори з болгарським перцем і капустою

Нашинкувати четвертинку середньої головки капусти (на сім'ю з 4 чоловік) і 3—4 перчини. Натерти на тертці з великими отворами 1—2 моркви, нарізати 3—4 помідори. Заправити 4—5 столовими ложками олії, 3—4 подрібненими зубчиками часнику і дрібно нарізаною зеленню.

Помідори з цвітною капустою

Опустити в окріп на хвилину не зовсім стиглі помідори, зняти з них шкірочку і нарізати часточками. Молоду свіжу цвітну (сиру!) капусту нашаткувати і заправити олією та томатним соком або протертими стиглими помідорами (1:1). До цього салату можна додати й огірки.

Вітамінний салат

Три болгарські перчини і четвертину головки капусти нарізати соломкою, присолити і залишити на 10—15 хв, потім додати нарізану зелень салату, кропу, петрушки, моркву, натерту на тертці з великими отворами. Заправити половиною склянки сметани або вершків.

Салат з помідорів і болгарського перцю

Нарізати 2—3 перчини, огірок, 3—4 помідори. Заправка: 4—5 столових ложок олії, нарізана зелень. Зверху прикрасити кільцями цибулі у вигляді сітки.

Помідори, фаршировані сиром

Вибрати середину помідорів і заповнити такою начинкою (на 8—10 помідорів): два натертих плавлених сирки, два нарізаних варених яйця, два огірки, м'якуш помідорів, сіль, мелений перець, 2—3 ложки олії або сметани, столова ложка оцту. Потримати в холодильнику 2 год.

Помідори, фаршировані м'ясом

Вибрати з помідорів середину. Посолити, поперчити м'ясний фарш, додати цибулю і трохи протушкувати на сковорідці. Потім з'єднати з вареним рисом і цією сумішшю нафарширувати помідори. Скласти їх на сковорідку чи деко і запікати 20 хв. Готові помідори полити сметанним соусом і посипати зеленню.

А. П. Ярошевська,
Вінницька обл., м. Жмеринка

Перець у томаті

На 100 шт. перцю — 5 л томатного соку, 2 склянки цукру, склянка солі, 0,5 л олії, 0,5 склянки оцту.

Цілий чи порізаний на часточки солодкий перець (без насінників) прокип'ятити у томаті разом із спеціями 3—5 хв. Розкладати у банки, за бажанням додати часник, залити киплячим томатом, у якому варився перець, і закрутити.

Баклажани під гриби

На десять півлітрових баночок 5 кг помитих баклажанів порізати кубиками 1×1 см, перемішати з 300 г солі, дати постояти 2 год. Висипати в каструлю, залити водою. Коли закиплять, додати 0,5 л оцту і ще кип'ятити 5—10 хв. Після цього процідити баклажани через друшляк, додати приправу і скласти в стерилізовані баночки. Можна закрити і поліетиленовими кришечками.

Приправа: перемолоти 200 г часнику, 3—4 шт. гіркого перцю, змішати з 700 г олії.

Квашені кавуни

На дно бочки покласти шар м'якуша битих кавунів (зелених, рожевих, перестиглих), а на них — цілі неперестиглі кавуни. Порожнину між ними заповнити теж м'якушем. Так скласти до верху бочку і залити розсолом, покласти важкий гніт.

Розсіл: у 10 л сирої холодної води розчинити 0,5 кг солі і 1 склянку цукру.

Л. І. Гурбич,
Запорізька обл., Чернігівський р-н, с. Новополтавка

Оцет по-домашньому

Додаю до 1 л води склянку цукру, кип'ячу 10—15 хв в емальованому посуді. Охолоджую сироп і в теплий кладу шматок кислого житнього хліба, додаю 15—20 г дріжджів і накривши чистою полотнинкою, ставлю на 2—3 доби в тепле місце. Коли рідина перебродить, її розливаю у пляшки, попередньо відфільтрувавши. У кожну кидаю 2—3 шт. ізюму. Пляшки нещільно закриваю ватою, ставлю у тепле місце — через тиждень оцет готовий.

П. П. Філімончук,
Черкаська обл., м. Умань

Служба взаємодопомоги

Саджанці смородини в рівчаку

Саджанці смородини вирощую так. У кінці вересня копаю рівчачки на глибину штика лопати, а шириною — на її захват. Довжина може бути довільна. Між рівчаками — 0,7 м. Нарізую живці з 2—3 бруньками, довжиною не менше 5 см. Зразу складаю їх у відро з водою.

Наливаю у рівчачок води, насипаю землю і замішую до консистенції сметани. Шар цього болота має бути близько 8 см. Саджаю живці у рівчачок двома рядками, відступивши від стінок на 3 см. Заглиблюю так, щоб верхня брунька своєю нижньою частиною торкалася рівня болота. Відстань між живцями в рядку 5—10 см.

На другий день біля стінок рівчачків утворюються щілини. Платівкою з металу чи дерева зчищаю трохи землі зі стінок і заштовхую її у щілини, слідкуючи, щоб не зрушились живці. Якщо земля підсохла, рівчачки ще раз добре поливаю, краще не холодною водою (з діжки, нагрітою за день на сонці).

Якщо весною з'являються квіткові гронця, я їх відщипую, щоб краще росли пагони. Під час цієї операції також не можна зрушувати живці з місця.

Коли пагони виростуть вище стінок, рівчачки частково загортають, залишаючи глибину 5 см для зручності поливу.

Восени маю добре розвинуті саджанці, які можна висаджувати на постійне місце.

В. Г. Скляров,
Харківська обл.

Дякуватиму за чуйність

Моя дружина хворіє на щитовидну залозу. Чув від людей, що від такої хвороби допомагає перстач білий. Буду дуже вдячний тим, хто поділиться насінням цієї рослини чи надішле сам перстач. Витрати обов'язково оплачу.

Г. Кушнір,
288020, Вінницька обл.,
м. Жмеринка,
вул. Луначарського, 20
Служба взаємодопомоги

Мені потрібен хвощ

Мені дуже потрібен хвощ для моєї хвороби, а в нас він не росте й в аптеці тепер також купити не можу. Тому дуже буду вдячна читачам «ДСГ», котрі відгукнуться на моє прохання й надішлють мені цю рослину. Я обов'язково оплачу всі витрати за пересилання й вартість цієї лікарської трави.

Андрущенко Людмила Петрівна,
Запорізька обл., Бердянський р-н,
с. Берестове.

Обліпиха від кашлю

Спілі ягоди висушити, розмолоти за допомогою м'ясорубки, просіяти на сито; борошно можна використати на кисіль, а кісточки залити соняшниковою (можна й оливковою) олією 1:2 (100 г кісточок і 200 г олії), настояти два тижні в теплому й темному місці. Пити один раз на день тільки по одному ковтку. Так за два дні я вилікувала свій кашель.

Потім я принесла цей розчин на роботу й дала співробітниці, щоб змастила свою обпечену ногу. Обпечене місце на нозі швидко загоїлося.

Н. А. Трохименко,
Луганська обл., м. Алчевськ,
вул. Липовенка, 5-а, кв. 75

Що за рослина?

Хтось у горщик із землею поклав зернину і виросла з неї рослина з товстеньким зеленим стовбурцем й великим лапатим листям. На верхівці утворилося свічкоподібне суцвіття з багатьох білих квіточок. Корінь у рослини, немов картоплина.

Сподіваюся, що читачі «ДСГ» скажуть, що це за рослина, а може вона ще й лікарська?

В. П. Медвідь,
Київ, Ентузіастів, 9/1, кв. 153

Урятував яблуню

У 60-х роках за всіма правилами агротехніки посадив яблуню. Минуло понад 5 років, але плодів на ній не було.

Старі люди порадили навесні розрізати уздовж стовбура кору на 20—30 см до самої деревини. Так і зробив. Наступного року дерево рясно зацвіло і вперше на ньому вродили яблука.

Відтоді наша яблуня і донині щовесни цвіте й восени дарує стиглі яблука.

Н. А. Смертин,
Вінницька обл.

Як позбутися водяного щура?

Допоможіть знешкодити гризуна, який під'їдає коріння плодових дерев, головним чином у молодих яблунь. У нас його називають «павх», а як правильно, не знаю. В нашому містечку цих гризунів завелось дуже багато, вони завдають шкоди не тільки садам, а й городам. А як боротись з ними — ніхто не знає.

Ф. Татарчук,
293440, Львівська обл., м. Миколаїв,
вул. Ярослава Мудрого, 4, кв. 4

Від редакції. Подібних листів до редакції надходить багато, в основному з Львівської та суміжних областей. За консультацією з цього питання ми звернулись у відділ захисту рослин УкрНДІ садівництва і дізналися, що літературна назва згаданого гризуна — водяний щур. Знешкодити його можна за допомогою отруйних принад з фосфідом цинку. Але в зв'язку з тим, що фосфід цинку не входить до переліку отрутохімікатів, дозволених для використання на присадибних ділянках, звертаємось до науковців, садівників-аматорів: якщо вам відомий простий і ефективний спосіб боротьби з водяним щуром, то напишіть, будь ласка, до редакції «ДСГ», а ми в свою чергу опублікуємо його на сторінках журналу.

* * *

Можливо, хтось із читачів навчить мене, як обробляти пух?

Т. О. Литвин,
Черкаська обл., Городищенський р-н,
с. Валява, вул. Гоголя, 3, кв. 6

* * *

Нашому Тумановi п'ять років. Він дуже розумний пес і надзвичайно гарно стереже господу. Та ось цього літа на нього напали блохи і по спині пішли лишаї. Певна, що є народні методи лікування тварин і від бліх, і від лишаїв, а я їх не знаю. Підкажіть, шановні читачі, як і чим можна вивести і блохи, й лишаї у собаки?

Лариса Черняхівська,
Полтавська область

Останнім часом наша корова минає двір і загнати її до хліва дуже важко, хоч раніше з нею подібного не було. Що могло статися з нашою коровою і, що треба робити, аби вона не обминала свого двору й сама заходила до хліва?

Олена Сивак,
Київська область

* * *

Мої поради

Ножиці краще ріжуть, якщо їх трішки змастити воском.

Якщо ручна пилка скрипить і нею уже важко різати, змастіть зуби милом.

Весною часто хворіють і навіть гинуть молоді кролі. Я ще з літа заготовляю полин, сушу і акуратно в'яжу у снопики. Рано навесні годую ним своїх вухатих, і не мав жодного випадку, щоб хворіли й гинули і молоді, і дорослі кролі.

І. П. Безпалий,
Черкаська обл., Чигиринський
р-н, с. Матвіївці

Знайомство

Хочу познайомитися з чоловіком 30—37 років, спокійним, вольовим, не пиякою. Про себе: 26 років, Рак, українка, очі зелені, зріст 155 см, одружена не була, дітей немає. Зараз перебуваю у важкому стані, майже не хожу. Але вірю в те, що є добрі люди, які не залишать мене в біді. За це я відплачу щирою любов'ю, вірністю.

Р. Т.
м. Чугуїв

Пропоную

...насіння рисової кукурудзи червоної та білої; помідорів сорту Ювілейний Тарасенка (високорослий, високоврожайний, добре консервується, стійкий до хвороб); бульби чуфи (земляного мигдалю, застосовують для кондитерських виробів). Для відповіді надсилайте конверт із зворотною адресою. Відповідь гарантую.

Кудренко Олександр Федорович,
255401, Київська обл.,
м. Українка, вул. Леніна, 41

...саджанці: мигдаль декоративний, каприфоль запашна (ліана), троянда витка, гортензія волотиста, жасмин, лох вузьколистий, форзиція, дейція, декоративна калина, калина звичайна, барбарис сортовий, обліпиха безшипова крупноплідна, вишня повстиста, шипшина Роксбурга (садова великоплідна), ожина Техас (садова великоросла), порічки великоплідні (Голландська червона, Версальська, Золотиста), чорна смородина (Минай Шмирьов, Білоруська солодка), агрус (Донецький велетень, Пляшковий зелений), виноград (столовий — Ізабела, Лідія, Золотий промінь, винний високоякісний — Донецький синій), суниці садові великоплідні (Гігантела Максим, Чеська красуня, Десна, Істочнік, Зенга Зенгана). Не забувайте вкладати заадресований конверт.

Дідошак Михайло Михайлович
290018, Львів, 18,
вул. Городоцька, 165, кв. 76

...садивний матеріал картоплі (20 сортів).

Бесараб Антоніна Олександрівна,
256027, Київська обл., Згурівський р-н, с. Вільне

...садивний матеріал помідорів (150 сортів), огірків (15), картоплі Адретта, Гранат, Ласунок, Романо (Голландія), дітки сортових гладіолусів. Ціна договірна.

Суханова Наталія Іванівна,
314002, м. Полтава, вул. Фрунзе, 86, кв. 76

...післяплатою насіння трьох сортів тютюну: цигаркового, сигаретного, трубкового. Вартість пакетика з одного сорту 25 крб. Вартість інструкції «Агротехніка вирощування тютюну» — 5 крб. Висилайте конверт із своєю адресою.

Лобода Василь Григорович,
340089, м. Донецьк, до запитання

...післяплатою насіння помідорів вітчизняної та зарубіжної селекції (понад 50 сортів). Для одержання каталога з короткими характеристиками та умовами виконання замовлення висилайте конверт із вашою адресою.

340024, м. Донецьк—24, а/с 6722

...садивний матеріал комплексностійких сортів винограду більше 50 сортів.

Г. Г. Лисенко,
348009, м. Луганськ, вул. Алчевська, 16

...насіння помідорів, огірків, перцю, гарбузів, цуккіні, лагенарії, люфи, чуфи, фізалісу, стахісу, айстр, гладіолусів, топінамбура, левзеї сафлоровидної, синюхи блакитної, фацелії; молодняк японського перепела. Звертайтеся за адресами:

Яценко Володимир Олександрович,
255201, Київська обл., Києво-Святошинський р-н,
с. Горенка, вул. Мічуріна, 24
Литвин Михайло Васильович,
Київська обл., м. Переяслав-Хмельницький,
вул. Комуністична, 7

...післяплатою широкий вибір насіння овочів, квітів, кактусів та лікарських рослин, в тому числі і малопоширених культур. Для отримання каталога висилайте конверт із зворотною адресою.

286021, м. Вінниця, а/с 1858, «Вікторія Агро»

...насіння помідорів (понад 40 сортів) Виноградні, Волове серце, Де Барао, Рум'яна куля, Малинові, Хурма, Гібрид Мікадо, Чорний принц, Цифомандри, Кемпбел, Невські, Ювілейний Тарасенка, Ананасні, Перцеподібні, кімнатні Крайова (одно- та багаторічні), Катюша, Малютка, Лимонліана та ін., хворобостійких огірків Міг, Конкурент, Каскад, ДС-27, Парад; кабачків цуккіні Зебра, Аеронавт, Золотисті; патисонів; фізалісу. Насіння висилаю післяплатою. Для відповіді надсилайте конверт із зворотною адресою.

В. С. Швець,
288064, Вінницька обл., Шаргородський р-н,
с. Політанки

...саджанці віялової пальми. Висилаю у вересні, жовтні післяплатою, ціна (1 шт.) від 5 до 12 купонів. Прохання повністю вказувати своє прізвище, ім'я, по батькові. Для консультації висилайте конверт із зворотною адресою.

Виноградова Марія Никифорівна,
258167, Черкаська обл., Чорнобаївський р-н,
с. Скородистик

...технологію та конструкторську документацію для виробництва «повітряної» кукурудзи. Умови та додаткова інформація за адресою:

А. С. Лебеденко,
330059, м. Запоріжжя, вул. Космічна, 104-а, кв. 45

...інструкції з вирощування огірків та помідорів у відкритому грунті і в кімнаті. Бажаючим пересилати конверт із зворотною адресою і квитанцію про переказ (3 крб.)

Костенко Наталія Миколаївна,
245440, Сумська обл., м. Лебедин-3,
вул. Щербакова, 61

...садивний матеріал гладіолусів (30 сортів).

Ю. М. Роман,
317528, Кіровоградська обл.,
м. Помічна, вул. Леніна, 160

...100 сортів гладіолусів. Для відповіді вкладайте підписаний конверт.

Германчук Юрій Іванович,
265640, Рівненська обл.,
м. Здолбунів-2, вул. Дружби, 45

...післяплатою великий вибір насіння огірків, помідорів, солодкого перцю, з них 75 сортів іноземної селекції, інших овочевих культур. Каталог висилаю.

Гресь Кирило Платонович,
329711, Миколаївська обл., Веселиновський р-н,
с. Нововоскресенка

...нескладну електроніку, яка не тільки попередить задуми злодія, але й подбає про те, щоб грабіжник обійшов Ваші двері, навіть не пробуючи їх відчинити. Вкладайте конверт із зворотною адресою.

Теличко Олександр Віталійович,
324095, м. Кривий Ріг,
до запитання, пред'явнику свідоцтва № 139516

...садивний матеріал гладіолусів (200 сортів) вітчизняної та зарубіжної селекції 1980—1992 років, нарцисів (10), гібридів і сортів азіатської лілії різного забарвлення; картоплі (10). При замовленні вкладайте конверт із зворотною адресою.

Шевчук Йосип Григорович,
285500, Івано-Франківська обл., м. Долина,
просп. Незалежності, 8-а, кв. 41

...садивний матеріал тюльпанів 10 сортів.

Станіслав Сергійович Беліков,
255221, Київська обл., Вишгородський р-н,
с. Старі Петрівці, вул. Леніна, 4,
роб. тел. у Києві 442—70—82

Хочу придбати

...повний комплект журналу «Приусадебное хозяйство» за 1981, 1982, 1983 рр. Ціна договірна.

В. С. Мурга,
257023, м. Черкаси,
вул. Жовтнева, 179/3

Місяць, зорі і врожай



Наш календар

Жовтень

Не бариться — незабаром холоди. Колись у селах України говорили:

— До Покрови слід усе з городу зібрати.

А це свято завжди в один день — 14 жовтня.

У саду до цього дня збирають яблука Джонатан, Голден Делішес, Бойкен та плоди інших пізніх сортів яблунь і груш. Робити це слід дуже обережно, бо закладені на зберігання плоди повинні бути цілими без єдиного пошкодження. При цьому не забудьте, що зривати яблука і груші слід саме в період їх оптимальної стиглості — не раніше і не пізніше.

У жовтні ночами трапляються заморозки. Якщо мороз не нижче 2°, не дуже сумуйте. Зачекайте дня, коли плоди висохнуть, а потім зривайте і кладіть в ящики із стружками, збережуться в прохолодному приміщенні аж до Нового року. Усі фрукти для тривалого зберігання за місячним календарем слід збирати в період убуваючого Місяця, або з 12 по 25 жовтня.

Найкращий час для закладання й ремонту вашого саду — початок жовтня. За біодинамічним календарем зробіть це під знаками Стрільця і Козерога — з 2 по 6 жовтня. Можна також під знаком Тільця (15 і 16) і Лева (22 і 23), але це трохи гірше, бо в другій половині жовтня земля охолоджується, а нерідко й замерзає, особливо в поліській зоні та в Карпатах.

Садивний матеріал необхідно купувати з урахуванням своїх уподобань, грунтово-кліматичних умов, особливостей видів і сортів.

Районований сортимент яблуні включає понад три десятки літніх та осінніх, більш як 50 зимових сортів. Є з чого вибрати, але не зробите помилки, якщо посадите Білий налив, Джонатан, Новорічну, Ренет Симиренка. У такому випадку матимете своєрідний яблучний конвейєр на своєму столі — від липня до квітня.

З чотирьох десятків сортів груш добре мати Дюшес літній, Бергамот осінній, Мраморну, Новорічну. Серед слив можна вибрати, наприклад, Ренклод Альтана, Угорку звичайну, з вишень Лотівку, Гріот, Норт Стар, з черешень — Мелітопольську ранню, Дрогану жовту.

Серед кущових рослин є також з чого вибрати — 20—30 сортів. Головне, щоб саджанці були сортів різного строку достигання і не уражені хворобами.

Іноді доводиться пересаджувати плодові дерева на нове місце. Найкраще це робити у другій половині жовтня. Дерева і кущі у віці 2—4 років пересаджувати просто, слід тільки не пошкодити корені. Найкраще викопати кущ чи дерево з грудкою землі на коренях, обмотати її старою ганчіркою, перенести на нове місце і акуратно посадити у заздалегідь підготовлену й заправлену добривами яму. Після цього не забудьте щедро полити.

Дерево старше 6—7 років краще не пересаджувати, а посадити молоде. Однак, якщо вкрай необхідно пересадити яблуню чи грушу віком 8—10 років, яка вам дуже полюбилася, треба до цієї операції підготуватись не пізніш як за рік. Ранньої осені викопують навколо дерева в радіусі 0,5 м рівчак глибиною 40 см і заповнюють його компостом. На обрізаних лопатою коренях утвориться за рік багато дрібних корінців, які розростуться в компості. Наступного року грунт обкопують із зовнішнього боку рівчака, обрізують знизу корені, витягують дерево разом із землею і так висаджують на нове місце. Ще раз підкреслюємо, що це робота нелегка, одному вона не під силу.

У жовтні необхідно також виконати роботи для захисту дерев та кущів від хвороб і шкідників. Якщо після обпадання листя на гілках дерев і кущів є яйця яблуневої міднянці чи попелиці, слід провести обприскування препаратами ДНОК (1%) або мінерально-олійною емульсією. Стовбури дерев обв'язують клейкими смугами для виловлювання самок зимової п'ядуниці. Щоб запобігти грибним захворюванням, з дерев обов'язково знімають усі засохлі і муміфіковані плоди і разом з листям, яке згрібають у купи, спалюють або закопують у землю.

Після збирання плодів прибирають підпірки, що підтримували найурожайніші гілки.

З однорічних пагонів смородини нарізують живці довжиною 20—25 см. Верхівку пагона відрізують і відкидають, оскільки вона не здерев'яніла і на ній немає бруньок.

Для розмноження винограду в кінці місяця готують чубуки завдовжки 40 см і зберігають їх у підвалі в піску до весняного садіння, оскільки осіннє садіння винограду менш результативне. Зауважимо, що нарізувати живці астрологи рекомендують у період зменшення Місяця, тобто з 12 по 25 жовтня.

Плодоносні дерева і кущі в жовтні підживлюють фосфорними і калійними добривами.

У жовтні перекопують усі грядки, де цього року не будете вносити гній. Перед цим слід особливо ретельно прибрати із саду і городу бур'яни. Найбільше лиха культурним рослинам завдає пирій. Він заглушить ваші суниці й огірки, помідори й буряки, висмокче поживні речовини з грунту, розповзеться по всій ділянці. Ось чому, перекопуючи ділянку, намагайтеся цю рослину, її корені не різати лопатою, а підкопувати весь кущ пирію і, потихеньку висмикуючи коріння, витягти, скласти в окремі купки і через певний час спалити. Якщо пирій вкинете в компост, він там може вижити і знову потрапить на город.

Не забудьте, що восени готують грунт для парників. Ця земля повинна бути «повітряною», структурною, пухкою, багатою на поживні речовини і не містити шкідників і збудників хвороб, насіння бур'янів. Найкращою для парників є суміш, яка складається з двох частин дернової землі і по одній торфу і крупнозернистого піску.

Усі роботи з грунтом можете виконувати будь-коли, але нагадаємо, що можна використати саме ті дні, які не рекомендуються для садіння, наприклад з 6 по 8 жовтня, коли Місяць перебуває під знаком Водолія.

Народження газети

Коли пишуться ці рядки, її ще немає. Проте невдовзі почне виходити у світ при видавництві «Нива» нова щотижнева газета **«Колос»**. Нова не лише за нинішнім своїм народженням, а і за змістом.

Вона не дублюватиме газету «Сільські вісті». Ні в якому разі. Бо й потреби такої немає. «Колос» матиме свою, властиву тільки цій газеті, тематичну спрямованість, а саме: сучасні методи господарювання на селі, організація сільськогосподарського виробництва, школа управління ним за умов ринкової економіки та вільних цін, підприємництво, інвестиційна політика щодо освоєння виділених урядом агропромисловому комплексу коштів, зовнішньоекономічні господарські зв'язки, доцільність нових структур Міністерства сільського господарства і продовольства України, соціальний захист трудівників села, тлумачення нових законів і підзаконних актів, постанов тощо.

Одне слово, нова газета має стати кваліфікованим порадником і другом сучасного, в повному розумінні цього слова, хлібороба, фермера, спеціаліста, господарського керівника.

Ціна — 3 куп., річної передплати — 156 куп. Індекс 30222.

Побажаємо успіху новому виданню.

Редколегія «ДСГ»

До уваги садівників!

З 15 вересня 1992 р. на території редакції «ДСГ» (Київ, вул. Павлівська, 11-г) продаватимуться саджанці таких культур і сортів:

Малина: Ново-Китаївська (літнього строку плодоношення), Прогрес, Сентябрьська, Зєва, Бабине літо (усі літнього та осіннього строку плодоношення).

Чорна смородина: Загадка, Білоруська солодка, Рут кноп, Оджебін, Лісковиця, Гуцулка, Юннат.

Червона смородина (порічки): Джонкер Ван Гетс, Голландська червона, Фердоті Пірос.

Яблуня: Айдаред, Спартан, Київська зимова, Зимова лимонна.

Груша (на сильнорослих і карликових підщепах): Доктор Люціус, Бере Київська, Бере Арданнон, Золота осінь.

Черешня: Присадибна, Китаївська чорна, Дрогана жовта, Ярославна.

Абрикос: Червонощокий, Поліський крупноплідний.

Суниці: Присвята.

У номері:

На першій сторінці обкладинки — алича. Фото Б. Макогона.

«Дім, сад, город» (українською мовою)

Щомісячний виробничо-практичний журнал
№ 9, вересень 1992 р.
Видається з 1989 р.
Київ, видавництво «Нива»

Здано до набору 17.07.92. Підписано до друку 04.09.92.
Формат 60×84 1/8. Папір офсетний № 1. Офсетний друк.
3,72 умовн. друк. арк., 16,74 умовн. фарб.-відб., 7,5 обл.-вид. арк.
Тираж 122 053 прим. Зам. 0118209. Ціна 7 крб. 20 коп.

Адреса редакції: 252054, Київ-54, вул. Павлівська, 11-г, тел. 216-05-40.
Відділ листів і реклами — 216-40-25.
Журнальний комплекс видавництва «Преса України»,
252146, Київ-146, вул. Героїв космосу, 6.

7 крб. 20 коп.
Індекс 74142



Мільйон від пасіки

Так називається книжка, яка незабаром має надійти у продаж (через нестачу паперу, обмеженим тиражем). Передплатникам журналу ***«Дім, сад, город»*** *та його додатків* ***«Пасіка»***, ***«Рибалка»***, ***«Наш дім»*** *і газети* ***«Зелений календар»*** *її можуть надіслати з редакції «Пасіка».*

У книзі описується узагальнений досвід вітчизняних і зарубіжних учених і практиків з рекомендаціями, як від приватної пасіки одержати меду, маточного молочка, бджолиної отрути та іншої продукції бджільництва не менш як на мільйон карбованців.

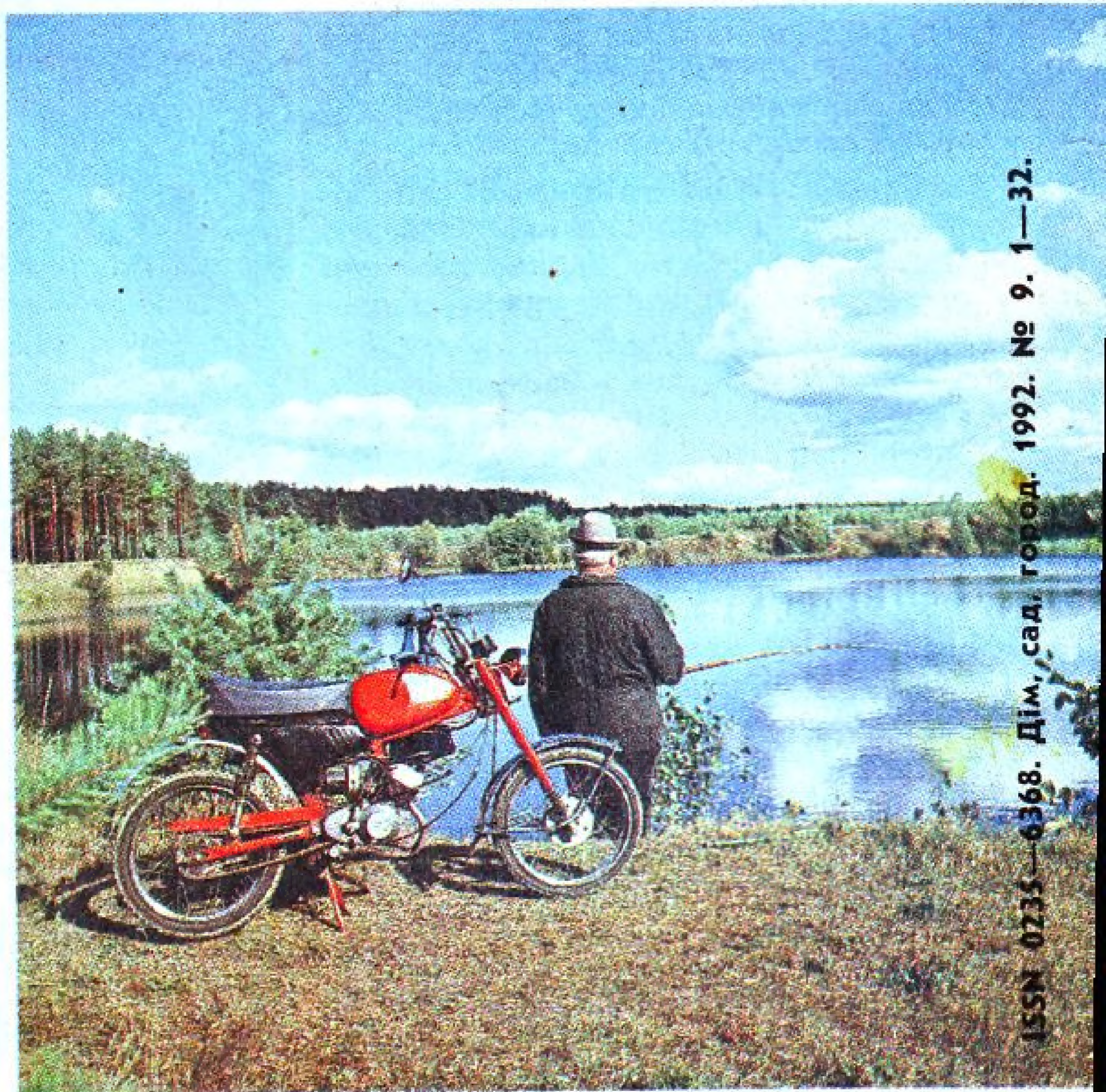
А також описуються прилади, які необхідно мати пасічнику для одержання цих продуктів, подаються креслення з рекомендаціями, як у домашніх умовах самому їх виготовити.

Заявки на це самобутнє видання надсилайте в журнал «Пасіка», вказавши номер квитанції на передплату журналу чи додатку до нього, за адресою: Київ-54, вул. Павлівська, 11-г, журнал «Пасіка».

Біодинамічний календар — передплатникам

Тільки для передплатників журналу ***«Дім, сад, город»*** *і додатків до нього* ***«Пасіка»***, ***«Рибалка»***, ***«Наш дім»***, ***«Зелений календар»*** *готується біодинамічний календар: сонце, місяць, зорі і врожай на 1993 рік. В ньому не тільки буде поданий сам календар, але й рекомендації астрологів, як підготувати його для себе.*

Заявки на цей унікальний календар, вказавши номер квитанції на передплату журналу чи додатку до нього, надсилайте за адресою: Київ-54, Павлівська, 11-г, журнал «Дім, сад, город».



ISSN 0235—6368. Дім, сад, город. 1992. № 9. 1—32.